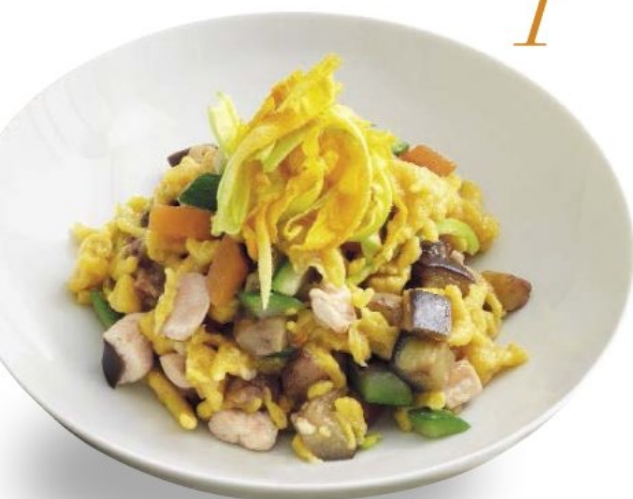
SPECIALE

GRANDI **VINI**, GRANDI PIATTI

METTERESTE LA FIRMA SU QUEST'OLIO?

PRONTI PER VOI

1 Spaetzle con verdure per un Santa Maddalena dell'Alto Adige (pag. 84).
2 Ostriche gratinate con mela verde per uno spumante Franciacorta (pag. 48).

1

A Parigi, non lontano dal barocco monumentale de Les Invalides, c'è un ristorante elegante e luminoso, con le pareti decorate da un intreccio stilizzato di tralci di vite e una grande teca-cantinetta in cui sono ben disposte decine di bottiglie. Nel menu, al posto della descrizione dei piatti, c'è un bell'elenco di etichette. Qui si sceglie solo il vino; ci penserà il cuoco a preparare la ricetta che meglio metta in risalto le qualità di un signorile Pinot noir di Borgogna, di un poderoso Bordeaux o di un austero Barolo piemontese…

Questa avvincente rivoluzione *ha entusiasmato anche noi e insieme con il nostro sommelier Giuseppe Vaccarini abbiamo creato un numero speciale in cui è il vino a guidare le scelte in cucina, e non il contrario, come succede di solito. Non si partirà decidendo che cosa mangiare, ma che cosa si vuole bere, secondo i desideri e le occasioni: se volete aprire un bianco o un rosato fragrante per un aperitivo, se il momento richiede lo spumante, se vi hanno regalato un rosso di stoffa o un raro Vin Santo, cercateli in uno dei cinque capitoli dedicati a spumanti, a prosecchi, a vini leggeri, a rossi corposi, a moscati e passiti.*

Troverete la ricetta che valorizza la vostra bottiglia *e che saprà appagarvi con armoniosi rimandi di sapori e aromi, consistenze e colori. Poi però continuate a curiosare tra le decine di abbinamenti proposti, lasciatevi tentare da piccole esplorazioni e, chiuse queste pagine, andate in cerca di vini mai provati, di denominazioni non tanto frequentate, di tipi inconsueti: con un po' di tempo e di pazienza imparerete a orientarvi in una mappa delle uve e dei vini d'Italia (con brevissime parentesi in Francia) di stupefacente varietà.*

Saprete, *per esempio, che "non c'è bianco al mondo così assolutamente secco come l'Asprino", vino antichissimo della Campania. Mario Soldati, regista, sceneggiatore e grande scrittore, ne riscoprì le tracce in un tour che tra il 1968 e il 1975 lo aveva portato a trovare tutti i più genuini vignaioli d'Italia. Assaggiatelo con il nostro fritto di gamberi e triglie, e leggete il racconto incantevole che ne fa Soldati in* Vino al vino*, uno dei suoi libri più belli, un invito irresistibile ad "andare dal vino".*

Mariavittoria Dalla Cia

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

2

Per accordi di gusto

Tuorlo e funghi su crema di zucca (pag. 23)

Prosecco e bollicine amiche

Spumanti e Champagne

Biscotto al cioccolato con gelato di cocco (pag. 129)

Vini leggeri

Bruscitti alla lombarda (pag. 109)

Vini rossi corposi

Vini dolci e da meditazione

Indice alfabetico

GLI SPECIALI

Direttore responsabile
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Editorial Advisor
ETTORE MOCCHETTI

Progetto grafico
GIUSEPPE PINI

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Ufficio grafico
FRANCESCA SAMADEN

Photo Editor
ELENA VILLA

Segreteria di redazione
VIRGINIA RIZZO

Hanno collaborato
NICOLETTA DEL BUONO, DIWA (REVISIONE TESTI), CRISTINA FABBRI, ANTONIO PAOLINI, GIUSEPPE VACCARINI

Fotografie
AG. 123RF, AG. FOTOLIA, AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. SIME, RICCARDO LETTIERI

Tutte le ricette sono state realizzate nella cucina sperimentale de "La Cucina Italiana"

Gli speciali de La Cucina Italiana n. 51
ottobre 2016 - periodico trimestrale
Registrazione del Tribunale
di Milano n. 42 del 24/1/2001

Editorial Director
FRANCA SOZZANI

Direttore Centrale Marketing Clienti
MARIANGELA BONATTO

Divisione LA CUCINA ITALIANA, VANITY FAIR
Direttore PAOLA CASTELLI

Advertising Manager FEDERICA METTICA

Direttore Vendite GIANCARLO ROPA

Digital Advertising: CARLO CARRETTONI *Responsabile Centri Media.* **Moda e Oggetti Personali:** MATTIA MONDANI *Direttore.* **Beauty:** MARCO RAVASI *Direttore.* **Grandi Mercati:** MARCO TOSETTI *Responsabile.* **Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta:** MATTIA MONDANI *Area Manager.* **Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia:** LORIS VARO *Area Manager.* **Emilia Romagna, Marche, Toscana, Umbria:** GIANCARLO ROPA *Area Manager.* **Toscana, Umbria:** ANTONINO ACANFORA *Area Manager.* **Lazio e Sud Italia:** ANTONELLA BASILE *Area Manager.* **Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra:** ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI. **Digital Marketing:** MANUELA MUZZA. **Social Media:** ROBERTA CIANETTI.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A.

Presidente e Amministratore Delegato
GIANPAOLO GRANDI
Direttore Generale FEDELE USAI
Vicedirettore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI,
Direttore Digital MARCO FORMENTO
Direttore Centrale Consumer Marketing & Audience Development MASSIMO MONZIO COMPAGNONI
Direttore Business Development ROBERTA LA SELVA,
Direttore Comunicazione LAURA PIVA,
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA
Direttore di Produzione BRUNO MORONA,
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI,
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Controller LUCA ROLDI,
Direttore Prodotti Digitali BARBARA CORTI
Direttore Creativo CN Studio CRISTINA BACCELLI,
Direttore Branded Content RAFFAELLA BUDA

Sede: 20121 Milano, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. Padova, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099 - Firenze, via Jacopo Nardi 6, tel. 0552638789 - fax 0552009540. Roma, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. Parigi, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. New York, 125 Park avenue suite 2511 - New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. Barcellona, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. Monaco di Baviera, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. Istanbul, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - Turkey - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

Redazione: 20121 MILANO - piazza Castello 27
tel. 0285611 - fax 0285614000

Far bella figura con il vino

La ritualità del bere anticipa ed esalta il piacere regalato dal primo all'ultimo sorso. Dalla precisione degli abbinamenti all'etichetta adatta a ogni occasione, un vademecum essenziale per la padrona di casa elegante

Quello che il vino ha di straordinario è la sua varietà. Non solo in termini di colore, potenza, dolcezza e frizzantezza. E non solo perché ci sono centinaia di vitigni da cui nascono vini con personalità differenti, ma anche perché a seconda dei luoghi del mondo dove cresce la stessa varietà di uva, i vini che ne nascono sono diversi. E la cosa ancora più interessante è che esistono vini adatti a **una miriade di occasioni**. Sarebbe un vero peccato essere uno di quegli snob che bevono solo grandi Barolo o grandi Bordeaux. Senza rendersene conto, si perdono i piaceri regalati dai vini più semplici, quelli contadini, o quelli che i francesi chiamano *vins de garage*, piccole produzioni di appassionati, vinificate, appunto, nel garage di casa. Certo, se abbiamo a che fare con un grande conoscitore, menu alla mano, il consiglio di un bravo enotecario sarà prezioso. Comunque, è molto più intelligente modellare la scelta del vino sull'occasione che cercare di far colpo a ogni costo con l'etichetta costosa. Per fortuna ci sono vini della festa, vini per pranzi chic, per l'aperitivo, per le colazioni d'affari, per le vacanze, per il **tête-à-tête**. Il vino del tête-à-tête, per esempio, ha le sue regole. Se il partner è curioso meglio orientarsi su nettari insoliti; se è snob, bene **grandi etichette** e note; se l'incontro è d'amore, ci vuole un vino spumeggiante; se poi si tratta di un amante della natura, allora è il caso di impegnarsi a scovare qualche bottiglia di un piccolo vignaiolo, rigorosamente bio. Per le **colazioni d'affari** l'idea vincente è scegliere un locale con una buona varietà di vini al bicchiere. Per un barbecue sarebbe uno spreco puntare su qualcosa di costoso: quello che ci vuole è un rosso robusto e speziato; mentre un **picnic** ha bisogno di vini leggeri e rotondi, magari un rosé in armonia con il paesaggio bucolico. Per una **grande festa in piedi** s'impongono vari step: per accogliere, vini bianchi leggeri; al momento in cui si apre il buffet, un rosso fruttato di non grandi pretese, perché in queste occasioni poco si presta attenzione all'etichetta, e un bianco passe-partout. Se poi la festa è folle e comincia a mezzanotte, non c'è dubbio che ci vogliano bollicine a fiumi.

Fotografia L. Romerein/GettyImages

Mescere con stile

A ogni vino il suo calice? In che ordine disporli? E qual è il giusto livello a cui versarlo? Chi va servito per primo? È vero che i bicchieri non devono essere decorati? Ecco le risposte ai dubbi classici

Scegliere i bicchieri per il vino non è una faccenda complicata. L'unica cosa fondamentale è che il **bordo** si inclini verso l'interno in modo da poter ruotare il calice senza pericolo di farlo traboccare, ma permettendo al tempo stesso di allargare la superficie del vino per consentire a tutti i suoi messaggi profumati di salire e convergere verso il naso. Perché tutto questo si verifichi, e non per avarizia, il bicchiere andrà **colmato non oltre un terzo**.
E poi, perché questo gesto svolga il suo compito e per non modificare col calore della mano la (importantissima) temperatura del vino, il bicchiere dovrà avere il **gambo**. Non ridicolmente lungo, ma solido e ragionevole. Fanno eccezione i picnic e, forse, il bordo piscina per ragioni di praticità e sicurezza.
Se a tavola vengono offerte diverse qualità di vino, ogni commensale avrà dinanzi a sé, schierati in successione, altrettanti bicchieri, cominciando da quello dell'acqua, a sinistra. Qui il buon senso guida: se la superficie del tavolo è ridotta e i bicchieri sono numerosi, non è il caso di lasciarli tutti fino alla fine del pranzo, come vorrebbe la regola. Al padrone di casa toccherà l'onore di essere servito per primo e **assaggiare il vino**. Un gesto attento ma rapido, senza lunghi commenti, per poi passare a mescere. Spetterà poi a ciascuno degli ospiti maschi sorvegliare il livello del vino nel bicchiere della signora seduta accanto, e provvedere a rabboccarlo. A ogni vino il suo bicchiere? Come ben sanno i professionisti del bere, al contrario di quello che suggeriscono i fabbricanti, non servono bicchieri di forme e capacità diverse per apprezzare i vari vini. Una nota speciale per lo Champagne che si avvantaggia della forma lunga e stretta della flûte dove il perlage sale a lungo, mentre la scenografica coppa, tornata di moda, è soprattutto un piacere per l'occhio. Tutte queste finezze a nulla servirebbero se il **cristallo** del bicchiere non fosse perfettamente trasparente per non interferire con il colore del nettare, e il più sottile possibile per favorire la massima intimità tra le labbra e il liquido. Infine, e qui l'olfatto della padrona di casa entrerà in gioco con la massima severità prima di apparecchiare la tavola, un **lavaggio accurato** avrà lasciato i calici totalmente inodori.

Fotografia La Camera Chiara/StockFood

LA CUCINA ITALIANA PER

I FORMAGGI SVIZZERI

LE TAVOLOZZE FOODIE

CREARE TAGLIERI DA INTENDITORI È UN GIOCO SEMPRE VINCENTE QUANDO GLI INGREDIENTI SONO I MIGLIORI. ECCO TRE PROPOSTE SCELTE SEGUENDO TRE CRITERI DIVERSI: LA PROVENIENZA, LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI, I SAPORI.

1

2

3

4

5

6

7

8

LE RARITÀ

Tête de Moine DOP
Si raschia e si gusta in "rosette" ottenute con la girolle, l'apposito strumento con cui si ricavano sottilissimi petali di sapore pieno che si sciolgono in bocca.

Vacherin Mont d'Or DOP
Prodotto solo in inverno, dolce e burroso, stagionato in fasce di abete rosso, con cui è poi confezionato e da cui si preleva col cucchiaio dopo averlo scaldato in forno per esaltarne il profumo legnoso.

LE NOSTRE COMBINAZIONI

INTOLLERANZE? NESSUN PROBLEMA

La metodologia svizzera, di cui questi formaggi sono un esempio, garantisce l'assenza di lattosio: in quelli a pasta dura o extra dura una parte è eliminata col siero durante la pressatura, la rimanente si trasforma in acido lattico con la stagionatura.

6 ***Emmentaler DOP:*** *il formaggio "coi buchi", più famoso del mondo.*

5 ***Le Gruyère DOP:*** *dolce e aromatico, lavorato secondo una ricetta antica di secoli, che ancora oggi i mastri casari osservano scrupolosamente.*

8 ***Sbrinz DOP:*** *la qualità del latte e la lenta stagionatura sono il segreto di questo sapido formaggio a pasta extra dura.*

UN CRESCENDO DI **INTENSITÀ**

1 ***Tomme Vaudoise:*** *a pasta molle e crosta fiorita, ha un cuore tenero e dolce.*

7 ***Tilsiter Rosso:*** *formaggio a pasta semidura, è sapido, pieno e polposo.*

4 ***Appenzeller EXTRA:*** *particolarmente fragrante per la miscela segreta di erbe usate nella stagionatura.*

AROMI **D'ALPEGGIO**

2 ***Vacherin Fribourgeoise Alp DOP:*** *a latte crudo, è caratterizzato da un sapore acidulo con finale gradevolmente amarognolo.*

5 ***Le Gruyere Alpage DOP:*** *si produce solo in estate e racchiude tutta l'essenza delle erbe di montagna.*

3 ***Raclette Suisse:*** *al naturale è gustoso e morbido. Fuso, ha regalato il nome all'omonimo piatto.*

I CLASSICI DA ABBINARE

****FLOREALE CHASSELAT**

È il vitigno-bandiera svizzero. Dà un nettare dorato, fruttato, molto piacevole già da giovane. Caratteristiche che lo rendono adatto all'abbinamento con formaggi freschi a pasta morbida.

****ROTONDO MERLOT**

Un vitigno universale, magnificamente acclimatato e da cui nascono vini morbidi e accattivanti con note di frutti neri. Eccellente con formaggi stagionati e piccanti.

Nettare degli dei

Tante idee per refrigerare, stappare, ossigenare, servire e conservare il vino. E, per i più precisi, anche per misurarne la temperatura

Linee sinuose

In vetro fatto a mano e soffiato a bocca, il decanter *Ayam* di Riedel si ispira, con le sue curve, a una razza di galli indonesiani. La particolare forma ottimizza l'ossigenazione del vino e consente di appendere al muro la caraffa. 235 €. *www.riedel.com*

Di design

Portabottiglia di linea ironica ed essenziale, realizzato in metallo verniciato nero, di Artori Design per Moroni Gomma. Costa 20 €. *www.moronigomma.it*

Attenti ai gradi!

Per gli appassionati di enologia, ecco il termometro di precisione della linea "Clever & More" di WMF. 13,45 €. *www.wmf.com*

Come un nastro

Portabottiglie *Ribbon* di UNStudio per Alessi, avvolgente come un nastro, in acciaio inossidabile 18/10. 280 €. Anche in acciaio colorato *Super Black*, a 150 €. *www.alessi.com/it*

SALVAGOCCIA e salvabollicine

Antimacchia

TAPPO versatore in sughero, con salvagoccia in acciaio, della linea "Wine & Bar" disegnata da Aurélien Barbry per Normann Copenhagen, riutilizzabile tante volte. 3 pezzi, 20 €. *www.normann-copenhagen.com*

In silicone

TAPPO da vino *Antiox* di Pulltex, realizzato in silicone: preserva il vino dall'ossidazione e ne mantiene intatte a lungo le bollicine. In Italia è distribuito da Schönhuber e costa circa 20 €. *www.schoenhuber.com*

VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
CARPENÈ CARTIZZE
D.O.C.G.
CARPENÈ MALVOLTI
FONDATA NEL 1868
1868
CARTIZZE

TUTTO IN ORDINE
Le cantinette

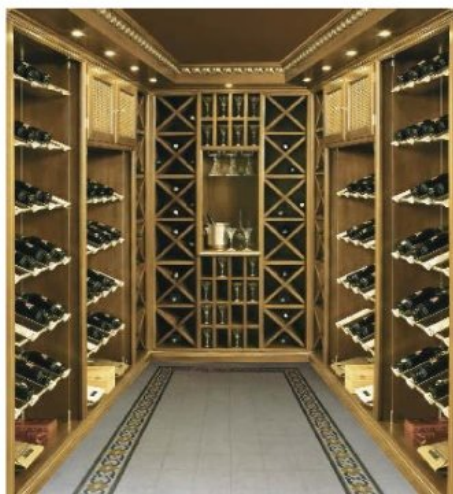
Da incasso

Innovativa cantinetta da incasso *KWT 6112* di Miele, grande come un microonde, con griglie regolabili, contiene fino a 18 bottiglie bordolesi. 3.050 €. *www.miele.it*

A damigiana

Espositore per bottiglie in legno, facilmente assemblabile, a forma di damigiana. Di Invotis, è in vendita da Moroni Gomma a 12,50 €. *www.moronigomma.it*

Su misura

Realizzata su misura, la cantinetta in noce della linea "Classmode" di Turati Boiseries ha particolari in foglia d'oro. Prezzo a composizione. *www.turatiboiseries.com*

A leva e rivestito

Il cavatappi a leva della linea "Uno vino" di Tescoma ha una finitura effetto soft touch per una comoda presa e la spirale con rivestimento antiaderente che facilita l'estrazione del turacciolo. Costa 36 €. *www.tescomaonline.com*

Superleggeri

Veri e propri strumenti per la degustazione, i calici Riedel "Veritas", realizzati a macchina, sono i più leggeri al mondo. Qui il calice Chardonnay barricato e lo Spirits. In vendita anche in confezione da 1 a 24,50 €. *www.riedel.com*

Con le stringhe

Come un bustier con le stringhe, la fascia refrigerante *Stay Cool* di Eva Solo rinfresca e mantiene la temperatura ideale della bottiglia. Il suo prezzo è 28 €. Distribuita da Schönhuber. *www.schoenhuber.com*

Effetto ghiaccio

Per la tavola delle feste, il secchiello rinfrescatore ovale della linea "Tiffany" di Guzzini, in metacrilato trasparente con lavorazione quadrettata in rilievo. 24 €. *www.fratelliguzzini.com*

Bere intelligente

Perché svolgano il ruolo di compagne alleate e amiche, le bevande alcoliche vanno sorseggiate con prudenza. Perché momenti, gradazione e clima fanno una grande differenza

La scienza dice che la **quantità massima di alcol** che il nostro corpo può trasformare e utilizzare è, in media, di 100 milligrammi all'ora e per chilo di peso corporeo. Sono, per un uomo di 70 chili, giovane e attivo, 7 grammi all'ora, dose che corrisponde a tre quarti di litro al giorno come livello di guardia, mentre per una donna, di corporatura più esile e che perciò utilizza una quantità di calorie inferiore, si scende a mezzo litro massimo.
Se poi ci sono di mezzo **aperitivi, digestivi e superalcolici** la faccenda si complica, perché l'alcol nel corpo umano segue un percorso particolare. La sua caratteristica principale, e quella che lo distingue dagli altri alimenti (perché si tratta di un alimento), è che nella quasi totalità passa immediatamente nel fegato, il restante nei reni e nei polmoni. Infine una piccola parte è eliminata con le urine. La legge stabilisce che il tasso massimo di alcol ammesso **per chi è al volante** è 0,5 grammi/litro, valore che si raggiunge con 1/4 di litro di vino a 12 gradi, oppure 1/2 litro di birra sui 7 gradi, o ancora 100 cc di superalcolici a 40 gradi. Al di là di questo limite la lucidità mentale è compromessa, anche se i fattori che concorrono all'alterazione sono molti. **A stomaco vuoto** e bevuto in fretta, l'alcol arriva subito al cervello senza essere metabolizzato dal fegato; mentre bevuto durante il pasto e a piccoli sorsi, procede nell'organismo più lentamente. **Due errori da evitare** sono il grappino per "scaldarsi" quando fa molto freddo, il quale produce l'effetto opposto, perché dilata le arterie e abbassa la temperatura corporea. Se viceversa fa molto caldo, l'alcol crea subito una sensazione di calore e spossatezza.

Le giuste dosi per chi guida Birra sui 7 gradi: non più di 1/2 litro. Vino sui 12 gradi: non più di 1/4 di litro. Superalcolici a 40 gradi: non più di 100 cc.

Gradi e calorie

Le calorie del vino corrispondono al suo **grado alcolico**, valore stampato per legge su tutte le etichette per 100 grammi di prodotto. Conti alla mano, l'alcol produce 7 calorie al grammo, quindi un bicchiere di 100 grammi a 10 gradi, sviluppa 70 calorie. Importante quindi verificarlo subito, soprattutto oggi, dato che la gradazione alcolica dei vini è **aumentata** in media di due-tre gradi rispetto ad alcuni anni fa, passando da 12 a 13/13,5. Questo vale anche per i bianchi, considerati "leggeri", quando non "spegnisete", anche perché serviti freddi.

Fotografia di 123rf

Lasciati conquistare dal piacere inconfondibile di Gran Mousse.

Da oggi la golosità ha un nome: **Gran Mousse di Exquisa**, il latticino soffice e delicato che racchiude tutta la sua morbida freschezza in comode vaschette richiudibili da 135 g. Gran Mousse la trovi nelle tre gustosissime varianti **Classico**, per un sapore pieno e inconfondibile; alle **Erbe di Provenza**, per rivivere il richiamo aromatico del mediterraneo e al **Salmone Norvegese**, per un gusto deciso, ma allo stesso tempo delicato. Allora, hai già scelto la Gran Mousse che fa per te? **www.exquisa.it**

Giovani frizzanti

Vini scorrevoli, accomunati dalla piacevolezza, in grande salita qualitativa. Un piccolo premio da offrire o da concedersi spesso. Accompagnateli con i sapori altrettanto immediati delle ricette che trovate nelle pagine seguenti

Piccola geografia dei vitigni

PIEMONTE erbaluce, chardonnay. **LOMBARDIA** pinot nero. **VENETO** glera, durella. **EMILIA-ROMAGNA** lambrusco, pignoletto. **ABRUZZO** montepulciano, pinot nero. **CAMPANIA** asprinio, greco di tufo, fiano. **PUGLIA** greco bianco, trebbiano, chardonnay, pinot bianco, malvasia, sauvignon, bianco di Alessano.

I più patriottici tra vignaioli ed esperti non lo chiamano **Charmat**, ma Martinotti. Fu infatti alla fine dell'Ottocento **Federico Martinotti**, direttore dell'Istituto di Enologia ad Asti, a codificare la fermentazione in grandi recipienti stagni, il metodo oggi più usato al mondo per produrre vini spumanti. Andò poi però come col telefono tra Meucci e Bell. Fu infatti il francese Eugène Charmat che nel 1910 brevettò e "firmò" il sistema. Che consiste nell'introdurre in un recipiente ermetico e pressurizzato, la famosa autoclave, il vino da spumantizzare, i lieviti e lo zucchero dosato ad hoc. In un tempo che può essere breve, per esempio un mese, o lungo – di rado più di 6 (anche se c'è chi è andato oltre i 40) l'azione dei lieviti sugli zuccheri produce **anidride carbonica**, che, pressata nel recipiente, si mescola al liquido spumantizzandolo. Perché il Martinotti-Charmat è così popolare? Perché richiede molto meno spazio e tempo rispetto al Metodo Classico e produce risultati, anche se più "semplici", a costi assai minori. È sempre per questo che il metodo è così diffuso, specie ora che la crescente domanda di "bolle" ha indotto a un allargamento clamoroso delle uve usate. Capofila in Italia sono l'**Asti** e il **Prosecco**, il cui boom sta trainando l'intero export nazionale. Ma percorrendo l'Italia da Nord a Sud, l'elenco è lungo. Come abbinare un vino di questo tipo? In base a tre fattori: la complessità, data dal tempo trascorso sui lieviti; la freschezza, e, naturalmente, il tipo di uva. Spumanti secchi da uve rosse come il **Lambrusco** sposano piatti grassi e corposi, dai **salumi** alle paste ripiene. Bolle dorate come quelle del **Durello**, straordinario e pochissimo conosciuto vino delle colline veronesi, esaltano **sapori di mare** antipasti e entrée. E i più morbidi Prosecco avvolgono piatti più speziati o con acidità più acute. Lasciando da parte carni rosse, brasati e simili. Lì servono altri calibri.

IL BICCHIERE
Quello con la cosiddetta forma " a diamante" permette di cogliere al meglio i delicati aromi fruttati.

Dall'uva al vino

• **GLERA**
Vini: Prosecco, Asolo Prosecco Superiore, Conegliano Valdobbiadene, Valdobbiadene Superiore di Cartizze.

• **DURELLA**
Vini: Lessini Durello Spumante.

• **ERBALUCE**
Vini: Caluso Spumante.

• **TREBBIANO E ALTRE**
Vini: Lizzano Bianco Spumante.

LE COLLINE DEL PROSECCO

Fotografie di A. Pial/SIME e D. Vrabec-Alamy Stock Photo-IPA

Passe-partout spensierati

Dall'antipasto misto all'italiana, grande evergreen, a una serie di bocconi adatti al brunch, fino ai raviolini esotici e al fritto più croccante. Ogni piatto un'idea da accarezzare con calici ricchi di sprint

Ecco il piatto per un

LAMBRUSCO REGGIANO

Colorato e vivace nel calice, allegro, fragrante ed efficacemente "pulente" al palato, è il più giusto, tra le varie famiglie e Doc legate al vitigno, per questo finger food e per il match con i salumi che ne sono l'anima. Si serve a 10-12 °C.

2

Ecco il piatto per un

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Morbidamente flessibile, sottilmente aromatico, fatto con uve glera della zona più reputata, duetterà bene con questo piatto complesso. Il migliore è arricchito da una buona sosta sui lieviti: cercate la dizione "charmat lungo" in etichetta. Si serve a 10 °C.

1 Mini sgonfiotti con salumi misti

Impegno: medio **Tempo:** 45 minuti + lievitazione

Ingredienti per 8 persone
__400 g__ lardo, salame di Varzi, culatello, prosciutto crudo
__340 g__ farina – __200 g__ latte
__12 g__ lievito di birra fresco – sale

SBRICIOLATE il lievito e scioglietelo nel latte a temperatura ambiente; unite poi il latte alla farina e lavorate gli ingredienti per 5-6′. Aggiungete 4 g di sale e impastate per altri 5-6′. Modellate l'impasto formando un panetto; ponetelo in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciate lievitare in frigorifero per 12 ore.
STENDETE l'impasto in sfoglie dello spessore di 2 mm; l'ideale sarebbe usare la macchina per tirare la pasta.
RITAGLIATE le sfoglie in piccoli dischi di 4,5 cm di diametro.
SCALDATE in forno una teglia, appoggiatevi i dischi e infornateli a 210 °C per 4-5′: dovranno gonfiarsi in cottura.
SFORNATELI e serviteli subito con i salumi, completando a piacere con una scelta di sottoli e sottaceti.

2 Tuorlo e funghi su crema di zucca

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora e 30′

Ingredienti per 8 persone
__1 kg__ zucca – __500 g__ funghi misti (finferli, chiodini, trombette da morto, porcini)
__300 g__ castagne – __70 g__ burro
__70 g__ grana grattugiato – __8__ tuorli
salvia – timo – aglio – brodo vegetale
olio di arachide – olio extravergine di oliva
sale fino e in fiocchi – pepe

RACCOGLIETE le castagne in una casseruola, copritele di acqua fredda, unite uno spicchio di aglio con la buccia, qualche foglia di salvia e fatele sobbollire per 20′ sul fuoco basso. Scolatele e rosolatele in padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, un ciuffo di salvia per 3-4′. Salatele alla fine.
PULITE delicatamente i funghi e affettateli abbastanza finemente.
ROSOLATE i funghi in un paio di cucchiai di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di timo per 5-6′; non bisogna muoverli finché non avranno rilasciato tutta l'acqua, mentre si possono mescolare quando iniziano a rosolarsi bene. Eliminate infine aglio e timo, e salate.
DECORTICATE la zucca, riducetela in tocchetti e rosolatela in casseruola con uno spicchio di aglio, un cucchiaio di olio e un bel rametto di salvia legato con lo spago in modo che le foglie non si disperdano. Bagnatela quindi con 5-6 mestoli di brodo e cuocetela per 20′ circa: dovrà disfarsi come un purè (dopo 5′ togliete l'aglio e il mazzetto di salvia).
FRULLATE la zucca con il grana e il burro ottenendo una crema.
FRIGGETE una trentina di foglie di salvia in abbondante olio di arachide bollente per meno di 1′, scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di sale fino.
DISTRIBUITE la crema di zucca nei piatti, formate un incavo al centro, completatela con le castagne e i funghi, accomodatevi il tuorlo e completate con la salvia fritta, pepe e qualche fiocco di sale.

Ecco il piatto per un

SANNIO FALANGHINA SPUMANTE

L'uva meno "aristocratica" tra le bianche campane ha avuto piena rivincita quando la moda delle bolle è esplosa. L'acidità che la rendeva a volte ostica qui è preziosa. E la sua agile freschezza non sovrasterà la zucchina. Si serve a 8-10 °C.

3 Frittelle di zucchina

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 16-18 frittelle
200 g zucchine
170 g yogurt greco
80 g feta – 60 g farina
5 g lievito in polvere per torte salate
1 cipollotto
1 uovo – aneto
prezzemolo – menta
olio di arachide – sale – pepe

MONDATE le zucchine, grattugiatele con la grattugia a fori grossi e salatele. Lasciatele riposare per 10' in una ciotola.

STRIZZATELE dall'acqua che avranno rilasciato, aggiungete il cipollotto sminuzzato, la feta sbriciolata, un pizzico di sale, pepe e un trito di aneto, prezzemolo e menta.

UNITE l'uovo, lo yogurt, la farina e il lievito, mescolando bene il composto.

VERSATELO a cucchiaiate nell'olio bollente e friggete per 3-4', voltando le frittelle sui due lati. Scolatele su carta assorbente e servitele.

Ecco il piatto per un

GARDA RIESLING SPUMANTE

Il riesling, uva nobile del mondo, qui in versione lombarda e benedetta dal clima d'oro del Garda, mette insieme l'aromaticità, la freschezza e la minima nuance "metallica" che terrà a perfezione quella delle lenticchie. Si serve a 8-10 °C.

4 Insalata di lenticchie, cozze e sedano bianco

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 6 persone
1 kg cozze
200 g lenticchie di Castelluccio
150 g sedano bianco – pompelmo
aglio – alloro – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale

PORTATE a bollore 1,5 litri di acqua con una foglia di alloro e 2 spicchi di aglio, versatevi poi le lenticchie e fatele cuocere per 20′ circa.
PULITE le cozze, raccoglietele in una casseruola con 2 cucchiai di olio e un dito di vino bianco, coperchiatele e fatele aprire; infine eliminate le valve e filtrate il liquido formatosi.
ELIMINATE i filamenti del sedano e tagliatelo a fettine sottili; conditelo con un cucchiaio di olio, un pizzico di sale, un cucchiaio di succo di pompelmo e un pizzico della sua scorza grattugiata.
MESCOLATE le lenticchie, appena pronte, con le cozze, condite con 2 cucchiai del liquido filtrato, aggiungete il sedano, mescolate e servite l'insalata tiepida, completando con un filo di olio crudo.

5

Ecco il piatto per un
BELLONE BRUT

Estratto dal mix di uve laziali usato in genere per il Frascati, lavorato in purezza e ben spumantizzato, il Bellone ha solari note di fiori ma anche l'avvolgenza giusta sul "vegetale" del broccolo. Si serve a 8 °C.

4

5 Crostoni con uova ai broccoli

Impegno: facile **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 4 persone
400 g broccoli a ciuffetti
200 g 4 fette di pancarré
50 g latte – *2* uova
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE i broccoli in acqua bollente salata per circa 5′, poi scolateli e asciugateli. Tenete da parte circa 100 g dei ciuffetti più belli e raccogliete il resto nel frullatore.
RITAGLIATE al centro delle fette di pancarré 4 dischi (ø 7 cm) con un tagliapasta. Spezzettate 2 di questi dischi e aggiungeteli ai broccoli insieme a un cucchiaio di olio, il latte, le uova, un pizzico di peperoncino tritato e frullate tutto. Aggiustate di sale.
SEZIONATE a metà i due dischi rimasti, ottenendone 4 di spessore più sottile. Sistemateli insieme alle fette di pane su una teglia coperta da un foglio di carta da forno leggermente unto di olio. Passate nel forno caldo in modo che fette e dischetti si colorino appena.
TOGLIETE i dischetti dal forno; riempite il centro dei crostoni con il composto di broccolo. Infornate di nuovo a 160 °C per 15′.
SERVITE i crostoni accompagnandoli con i quattro dischetti sistemati come cappellucci e decorando con i ciuffi di broccolo tenuti da parte e peperoncino.

Ecco il piatto per un

LISON PRAMAGGIORE VERDUZZO SPUMANTE

Pinot bianco e chardonnay sono le uve classiche e più usate in quest'area del Veneto. Questo autoctono speciale mette insieme la giusta sapidità, asciuttezza e morbidezza per nozze non semplici. Si serve a 8 °C.

6

7

Ecco il piatto per un

LIZZANO SPUMANTE

Sì a cibi e vini corregionali: questo Charmat figlio della fresca crescita della viticoltura pugliese è una mescola bilanciata di uve in fine sintonia col piatto. Si serve a 8-10 °C.

BURRATA

Vellutata e accattivante, la burrata sposa il dolce-sapido dei gamberi. Un esempio di mix terra e mare sempre più frequente nella nuova cucina italiana e ben sostenuto dalla carezza vivace e sgrassante di un buon brut.

6 Crema di uova e robiola nel guscio

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 6 persone

300 g piselli sgranati
50 g robiola
6 uova – latte – uova di salmone
erba cipollina – sale

LESSATE i piselli per 10-15′, frullateli poi con un paio di cucchiai di latte, salate e infine passateli al setaccio. Cuocete le uova per 3′ dal bollore. Scolate l'acqua bollente e copritele di acqua fredda.
ASPETTATE 3′, poi togliete la calotta, svuotate i gusci e teneteli da parte.
FRULLATE le uova con 3 cucchiai di latte, la robiola e sale (crema). Distribuite in ogni guscio, con la tasca da pasticciere, una parte di passato di piselli, poi la crema di uova.
SERVITE quella che avanzerà a parte in una salsiera.
DECORATE con alcuni pezzetti di erba cipollina e alcune uova di salmone. Servite le uova a piacere in ciotoline su un nido di insalata che le sostenga.

7 Burrata e gamberi arrosto al timo

Impegno: facile **Tempo:** 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

150 g burrata – 12 code di gambero sgusciate
limone – timo – aglio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE la burrata con 4 cucchiai di acqua, 4 cucchiai di olio, qualche fogliolina di timo, sale e pepe (crema di burrata).
LIBERATE le code di gambero del budellino e rosolatele in padella per 2-3′ con un cucchiaio di olio, uno spicchio di aglio con la buccia leggermente schiacciato, 4 rametti di timo, sale e pepe.
DISTRIBUITE la crema di burrata nei piatti, accomodatevi sopra i gamberi, qualche goccia del fondo di cottura e un filo di olio crudo. Completate con scorza di limone grattugiata e timo fresco.

Ecco il piatto per un

ABRUZZO SPUMANTE ROSÉ

Un rosa profumato, ma di giusta struttura, sorprenderà chi pensa all'abbinamento obbligato "in bianco" per il cardo. L'abruzzese con le bolle, da classiche uve montepulciano e pinot nero saprà invece esaltare e pulire a dovere. Si serve a 10 °C.

8

9 Scorfano al pompelmo e insalata in rosa

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g *filetto di scorfano –* ***2*** *pompelmi rosa*
insalatina mista – olio extravergine di oliva
sale – pepe

DIVIDETE il filetto in 12 tocchi da circa 50 g. Pelate a vivo i pompelmi (eliminando cioè scorza e pellicine), raccogliendo il succo in una ciotola.
CONDITE il pesce con la metà del succo di pompelmo, olio e pepe e lasciatelo marinare per 10′; poi cuocetelo a vapore per 4-5′.
SERVITE lo scorfano con gli spicchi di pompelmo e l'insalatina condita con olio, sale, pepe e il succo rimasto.

9

8 Cardi gratinati al mascarpone

Impegno: facile **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

800 g *cardi –* ***260 g*** *mascarpone*
200 g *latte –* ***100 g*** *barbabietola cruda*
100 g *guanciale*
20 g *zucchero*
vaniglia
pecorino toscano semistagionato
burro – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE a cubetti la barbabietola; in una padella, sciogliete lo zucchero in 100 g di acqua con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo. Portate lo sciroppo a bollore, unitevi la barbabietola a cubetti e cuocete per 8-10′. Spegnete e lasciate raffreddare nello sciroppo.
PULITE i cardi e sbianchiteli tuffandoli in acqua bollente salata e acidulata con succo di limone, per circa 10′. Scolateli e rosolateli in padella con un filo di olio per 1′, poi unite il guanciale tagliato a bastoncini, rosolatelo per 2′, salate e pepate.
ABBASSATE il fuoco al minimo, aggiungete una noce di burro e il latte e mescolate; aggiungete anche il mascarpone e cuocete per altri 3-4′, finché non si sarà ben sciolto.
VERSATE i cardi con il loro sugo in 4 pirofile individuali larghe e piatte (della forma che preferite) e cospargete la superficie con pecorino grattugiato; infornate sotto il grill per 3-4′, fino a completa gratinatura. Completate le pirofile aggiungendo la barbabietola con gocce del suo sciroppo e servite.

“Non c'è solo il gusto siciliano per il dolce/salato dell'insalata di arance con le olive. Qui tre varietà della più pregiata tra le **insalate rosse** tengono una lezione gustativa sullo stesso registro, giocata con i frutti super-zuccherini e la cialda salata di formaggio.”

10

Ecco il piatto per un

VIGNETI DELLE DOLOMITI MÜLLER- THURGAU

Un gioco di contrasti di sapori e di consistenze tanto divertente quanto impegnativo per chi abbina: serve uno spumante di finissima tessitura aromatica (quella del Müller) e sottile morbidezza, capace di armonizzare gli opposti. Ideale a 8 °C.

10 Radicchi e datteri in tegole di pecorino

Impegno: facile **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g pecorino toscano di media stagionatura
70 g radicchio di Verona
70 g radicchio di Chioggia
70 g radicchio variegato di Castelfranco
4 datteri freschi – *2* carciofi
olio extravergine di oliva – sale

Ecco il piatto per un

MONTI LESSINI DURELLO

Un'uva non facile (lo dice già il nome), ritenuta a lungo ostica dai palati fini. Ma la crescita costante di produttori e territorio stanno facendo di questo teso, stimolante Brut un potenziale nuovo hit. Che non teme il pompelmo. Si serve a 8 °C.

PULITE i carciofi eliminando la parte apicale con le spine, le foglie esterne più dure e il fieno interno quindi tagliateli a fettine sottili e salateli.

GRATTUGIATE il pecorino e con esso formate 4 dischi di circa 15-16 cm su 4 fogli di carta da forno. Appoggiate un foglio con il disco di pecorino su una placca e infornate a 200 °C per 6'; sfornate e appoggiate il disco ancora caldo e malleabile sopra una bottiglia rivestita di carta da forno, per dargli la forma di una tegola; lasciate raffreddare e ripetete l'operazione con gli altri dischi di pecorino.

TAGLIATE i datteri a spicchietti.

SPEZZETTATE con le mani i radicchi di Chioggia e di Verona e tagliate quello di Castelfranco a striscioline. Mescolate radicchi, carciofi e datteri, condite con un filo di olio e salate.

SERVITE l'insalata mettendola nelle tegole solo all'ultimo momento, in modo che rimangano croccanti.

Ecco il piatto per un

GRECO BIANCO SPUMANTE

Greco: un campione del Sud prima destinato alla sola vita da vino fermo, e ora con quota bolle in netta ascesa. Qui in versione salentina con le note di frutta secca e agrume giuste per l'intesa col piatto. Si serve a 8 °C.

12

Ecco il piatto per un

ETNA BRUT

Altezza e suolo vulcanico donano alle uve etnee nerello freschezza e sapori speciali. Qui si trasformano in bollicine delicate, solide e con note nette di crosta di pane. Si serve a 8 °C.

QUINOA

Entrata di slancio tra i cibi virtuosi, la cugina dello spinacio è ipocalorica, proteica e senza glutine. Ricorda come sapore un riso, con lieve nota vegetale. Sposerà dunque senza rischi uno spumante secco.

11 Malfatti di ricotta al limone con pinoli

Impegno: facile **Tempo:** 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

285 g *ricotta* – ***80 g*** *spinaci novelli*
65 g *amido di mais* – ***40 g*** *pinoli*
40 g *zucchero* – ***1*** *limone* – ***1*** *uovo*
1 *albume* – *paprica dolce* – *burro* – *sale*

SCALDATE 40 g di acqua con lo zucchero; al bollore unite i pinoli e cuocete fino a quando lo zucchero inizia appena a colorirsi, poco prima che si formi il caramello. Fuori del fuoco continuate a mescolare finché i pinoli non si separano; infine passateli al setaccio per eliminare lo zucchero in eccesso, raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un pizzico di paprica dolce e di sale (pinoli speziati).
FATE BOLLIRE per 4-5′ 100 g di acqua con il succo di mezzo limone e 5 g di amido di mais sciolto in acqua fredda, poi unite la scorza grattugiata di mezzo limone e una noce di burro (salsa al limone).
AMALGAMATE la ricotta con l'amido di mais rimasto, l'uovo, l'albume e un pizzico di sale. Raccogliete questo composto cremoso formando delle piccole quenelle e tuffatele nell'acqua salata fremente; scolatele 1′ dopo che saranno venute a galla (malfatti).
CONDITE i malfatti con la salsa al limone e serviteli sopra un letto di spinaci, completando con i pinoli speziati.

12 Orzo alla crescenza e quinoa croccante

Impegno: facile **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g *orzo* – ***125 g*** *crescenza* – ***40 g*** *quinoa*
coriandolo fresco – *aceto* – *paprica piccante*
olio extravergine di oliva – *sale*

METTETE a bagno la quinoa in acqua tiepida per 30′, scolatela quindi lessatela per 15′ in acqua bollente salata.
TOSTATE l'orzo in una casseruola senza grassi. Portate a bollore una casseruola di acqua salata e versatela poca per volta nell'orzo, cuocendolo in circa 35′, a mo' di risotto.
SCOLATE la quinoa e fatela dorare saltandola in padella con poco olio e sale, per 6-7′, finché non diventa croccante.
MESCOLATE la crescenza con l'orzo, completandolo con uno spruzzo di aceto e sale, se serve.
SERVITE l'orzo con la quinoa e un pizzico di paprica piccante. Completatelo prima di servire con qualche foglia di coriandolo lucidata con un po' di olio.

Ecco il piatto per un

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY

A decidere il timbro del piatto sarà il curry: se vi piace, e non ne siete avari, azzardate le nozze solo in apparenza audaci con gli aromi giusti e la morbidezza dell'Extra Dry, che ha un filo in più di zucchero rispetto ai Brut. Si serve a 10 °C.

13 Sauté di riso e verdure al curry

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g riso integrale
1 zucchina – 1 carota
1 patata dolce
1 piccola cipolla
½ cavolo cappuccio – curry
olio extravergine di oliva – sale

VERSATE il riso in pentola a pressione e copritelo con abbondante acqua fredda; salate, chiudete la pentola e cuocete per 15-18' dal fischio.
AFFETTATE intanto le verdure e saltatele vivacemente in una padella velata di olio, separatamente; dovranno cuocersi rimanendo però ben al dente.
SALATELE leggermente alla fine.
SCALDATE qualche cucchiaio di olio in una sauteuse (padella con bordi alti e svasati), unite il riso, scolato, e le verdure e saltate tutto insieme vivacemente, aggiungendo curry a piacere. Servite subito.

Ecco il piatto per un

OFFIDA PECORINO BRUT

L'area del Piceno è la "casa" di quest'uva, riscoperta nel piccolo borgo di Arquata. Anche in versione spumante esprime doti di ricca polpa e sapidità. Si serve a 8-10 °C.

14 Gnocchetti di spinaci e polpo

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 40'

Ingredienti per 6 persone
750 g patate a pasta bianca
650 g polpo eviscerato
400 g spinaci mondati
120 g farina
20 pomodorini ciliegia
olive nere snocciolate
olio extravergine di oliva – sale

IMMERGETE il polpo in abbondante acqua fredda e lessatelo per 20' dal levarsi del bollore. Poi spegnete e lasciatelo appena intiepidire nella sua acqua di cottura. Infine sgocciolatelo, tagliatelo a tocchetti e tenetelo in caldo. Lessate le patate.
TAGLIATE i pomodorini a spicchi. Sminuzzate 3 cucchiai di olive.
ROSOLATE gli spinaci in padella con poco olio per 3-4', scolateli, stendeteli su un canovaccio e fateli asciugare; quindi tritateli finemente con il coltello.
SCOLATE le patate, sbucciatele, schiacciatele e impastatele con gli spinaci, la farina e un pizzico di sale. Formate dei filoncini di circa 2 cm di diametro, tagliateli in tocchetti e rigateli facendoli rotolare a uno a uno sui rebbi della forchetta. Cuocete subito gli gnocchi tuffandoli in abbondante acqua bollente salata e scolateli 1' dopo che saranno venuti a galla.
CONDITE gli gnocchi con un filo di olio, il polpo a tocchetti, le olive e i pomodorini tagliati in spicchi. Servite subito.

15 Tagliatelle con peperoni e sarde

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 4 persone
800 g peperoni giallo e rosso
250 g tagliatelle all'uovo secche
230 g porro – *25 g* grissini
12 sarde – peperoncino fresco
origano fresco
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE il porro e tagliatelo a rondelle sottili. Rosolatelo in una padella con 2 cucchiai di olio per 4-5', poi toglietene metà e mettetelo da parte.
PULITE i peperoni e tagliateli a pezzetti, quindi uniteli al porro rimasto in padella; salate, coprite e cuocete per 13-15'. Passate tutto al passaverdura, ottenendo una densa crema.
PULITE le sarde e sfilettatele, tagliandole a metà. Sbriciolate i grissini e mescolateli con un peperoncino sminuzzato e un pizzico di origano. Passatevi le sarde, impanandole, e cuocetele in una larga padella con un filo di olio, per 1' per lato. Aggiungete poi nella padella anche il porro tenuto da parte.
LESSATE la pasta e saltatela insieme al porro e alle sarde croccanti; servitela disposta sopra la crema di peperoni.

PEPERONCINO
La capsaicina è l'anima del peperoncino, la sostanza che lo rende piccante. E ne complica l'abbinamento. Dice no all'acqua (non è solubile) e ai rossi "asciuganti" che ne esasperano l'effetto. Meglio bollicine "pulite" e delicate.

Ecco il piatto per un

ERBALUCE SPUMANTE

Alla "provocazione" due volte verde di pasta e lime risponde con classe il corredo aromatico tipicissimo dell'Erbaluce, uva dei colli morenici biellesi dai profumi floreali e agrumati, e note di mandorla acerba. Bene a 8 °C.

16

16 Tagliatelle verdi con sugo al lime

Impegno: medio **Tempo:** 50 minuti + riposo

Ingredienti per 4 persone

400 g coste – ***300 g*** farina
125 g stracchino
120 g latte
2 uova – **2** lime – burro
olio extravergine di oliva – sale

PULITE le coste e lessatele in acqua bollente non salata per 10-12′. Scolatele, strizzatele, pesatene 100 g e frullateli con un mixer a immersione.
IMPASTATE la farina con le uova e le coste frullate, ottenendo un panetto morbido. Lasciatelo riposare coperto per 30′.
TRITATE con il coltello la scorza verde dei lime, poi spremete i frutti.
SCIOGLIETE in un'ampia padella 60 g di burro con un filo di olio; insaporitevi per 2′ la scorza di lime tritata, unite il succo e salate. Infine aggiungete il latte e lo stracchino: quando si sarà sciolto spegnete.
STENDETE la pasta con il matterello in sfoglie non troppo sottili. Arrotolatele, tagliatele con un coltello e srotolate la pasta, ottenendo le tagliatelle verdi.
CUOCETE la pasta in acqua bollente salata. Scaldate il sugo nella padella; scolate la pasta e saltatela velocemente nel sugo. Servite subito.

Ecco il piatto per un

IRPINIA FIANO

Il vitigno bianco più noto della zona madre di superbi Aglianico ha trovato, col crescere di cultura e tecnica, interpretazioni sempre più giuste anche in versione spumante. Fiori, finezza, tensione. Perfetto sui gamberi. Si serve a 8 °C.

17 Ravioli ai gamberi con barbabietola

Impegno: medio
Tempo: 1 ora e 30 minuti + riposo

Ingredienti per 6 persone
300 g *farina –* ***200 g*** *code di gambero sgusciate –* ***130 g*** *barbabietola cruda*
100 g *pane secco – latte – maggiorana*
olio extravergine di oliva – sale – pepe rosa

IMPASTATE la farina con 120 g di acqua, un pizzico di sale e 50 g di olio. Formate una palla, mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e fatela riposare in frigo per 30′.
AMMOLLATE il pane nel latte.
TRITATE le code di gambero con il coltello abbastanza finemente, poi amalgamatele con 150 g di pane ammollato senza strizzarlo eccessivamente, qualche foglia tritata di maggiorana, una ventina di grani di pepe rosa pestati, un cucchiaino di olio e un pizzico di sale.
STENDETE la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi almeno 30 dischi (ø 8 cm).
DISTRIBUITE il ripieno sui dischi di pasta e chiudete i ravioli a fagottino. Accomodate i ravioli su un foglio di carta da forno unta leggermente di olio e cuoceteli a vapore per 12-14′.
TAGLIATE la barbabietola in dadini e frullatela con 100 g di olio e 30 g di acqua calda. Servite i ravioli con l'emulsione di barbabietola, completate con un filo di olio e decorate a piacere con maggiorana o altre erbe aromatiche.

Ecco il piatto per un

RENO PIGNOLETTO SPUMANTE

Non c'è solo il Lambrusco e la sua spuma viola, in Emilia. La faccia bianca delle bolle è il Pignoletto e ha il giusto sapore di frutta bianca e agrumi e l'acidità necessaria per questa preparazione. Si serve a 8 °C.

18

CANNELLINO

La pastosità e la dolcezza appena venata di mineralità del cannellino, qui ottimo compagno del calamaro, richiedono un abbinamento con uno spumante di buona vena acida, capace di nettare a ogni boccone il palato.

18 Pasta integrale con cannellini e calamari

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora + ammollo

Ingredienti per 4 persone
250 g *fagioli cannellini secchi*
160 g *2 calamari puliti –* ***120 g*** *pasta secca integrale tipo gramigna – aglio – alloro*
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LASCIATE i fagioli cannellini in ammollo per 6 ore, poi lessateli in acqua bollente con una foglia di alloro e uno spicchio di aglio sbucciato per 45′ circa. Salateli alla fine ed eliminate l'aglio. Frullateli con 500 g di acqua di cottura fino a ottenere una crema liscia.
APRITE le sacche dei calamari e tagliatele in striscioline sottili nel senso della larghezza. Tagliate a fettine anche i tentacoli. Cuoceteli vivacemente in una padella rovente velata di olio con uno spicchio di aglio e un pizzico di sale per 1′.
LESSATE la pasta in acqua bollente salata per 8′. Distribuite la crema nei piatti, completate con la pasta appena scolata, i filetti di calamaro, pepe e un filo di olio.

17

"Un impegno non piccolo per la padrona di casa, ma insuperabile quanto a successo. L'originalità di questo fritto sta nella **varietà delle scelte**: dalle foglie di salvia alle verdure, alla preziosità dei crostacei. E nell'accento francesizzante del crescione nella maionese."

Ecco il piatto per un

AVERSA ASPRINIO SPUMANTE

Altra uva campana bollata come rustica, ma che, accudita a dovere, sta mostrando le sue doti sia in versione ferma sia effervescente. Fresca, pulente, in bella sintonia con la nota "limonosa" della maionese, sosterrà a dovere il fritto. Giusto a 8 °C.

19

Ecco il piatto per un

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

Niente di meglio del vitigno più contadino e "pasoliniano" tra i tanti nobili friulani, e che in versione spumante dà il meglio di sé proprio coi piatti di mare e le conchiglie, qui impreziosite dal tocco speciale della pesca. Si serve a 8-9 °C.

19 Fritto di gamberi e triglie con maionese

Impegno: medio **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 4 persone
__12__ code di gambero pulite – __10__ asparagi
__8__ filetti di triglia puliti e diliscati
__3__ uova – __1/2__ cipolla rossa
pangrattato – crescione – salvia – timo
vino bianco – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE un mazzetto di crescione e sbollentatelo per 30 secondi in acqua bollente. Lavate e asciugate con carta da cucina 5 foglie di salvia.
FRULLATE 2 tuorli con 20 g di vino bianco e unitevi a filo 150 g di olio extravergine di oliva e una presa di sale. Unite il crescione, continuando a frullare per ottenere la maionese.
METTETE a scaldare abbondante olio di arachide in una padella profonda.
SFOGLIATE la cipolla separando le guaine.
LAVATE gli asparagi e tagliateli a metà in senso longitudinale. Sfogliate 2 rametti di timo, tritate le foglioline e unitele al pangrattato.
SBATTETE 3 albumi con 2 cucchiai di acqua fredda, immergetevi le verdure, le foglie di salvia, i gamberi e i filetti di triglia; passate nel pangrattato e friggete pochi pezzi alla volta nell'olio bollente.
SCOLATE il tutto su carta da cucina e salate; servite immediatamente il fritto ben caldo accompagnandolo con la maionese al crescione.

20 Conchiglie, pesche e ravanelli

Impegno: facile **Tempo:** 50 minuti + riposo

Ingredienti per 4 persone
__1 kg__ cozze – __1 kg__ fasolari – __1 kg__ telline
__100 g__ scalogno – __8__ ravanelli
__4__ pesche tabacchiere
aceto bianco – lime – zucchero
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FATE spurgare le telline e i fasolari in due ciotole separate in acqua salata per 1 ora.
TAGLIATE a metà i ravanelli. Portate a bollore 500 g di acqua con una cucchiaiata di aceto, un cucchiaino di zucchero e uno di sale; cuocetevi i ravanelli per 6-7′, spegnete e fate raffreddare la verdura nell'acqua di cottura.
TAGLIATE le pesche a metà, eliminate il nocciolo, tagliatele ancora in 2 e ponetele a marinare in una ciotola con la scorza grattugiata e il succo di un lime e un cucchiaino di zucchero per circa 30′.
LAVATE le cozze e raschiatene bene i gusci con una spazzolina o con la lama di un coltello per le impurità più resistenti (utilizzatene uno vecchio in quanto la lama potrebbe risentire di questa operazione).
MONDATE e tritate lo scalogno, appassitelo in un largo tegame con un filo di olio per 5′, unitevi l'acqua di cottura dei ravanelli, la marinata delle pesche e fate ridurre per 5′.
UNITE nel tegame cozze e fasolari e dopo un paio di minuti le telline; cuocete con il coperchio per 2-3′.
DISTRIBUITE la zuppetta nei piatti fondi, completate con le pesche marinate, i ravanelli, un filo di olio e pepe. Decorate a piacere con foglie di menta.

21 Battuta di vitello con ribes e crescenza

Impegno: facile **Tempo:** 25 minuti

Ingredienti per 4 persone
__600 g__ polpa di vitello – __200 g__ crescenza
__125 g__ ribes – __80 g__ pistacchi
zucchero – olio extravergine di oliva
sale – pepe

TRITATE la polpa di vitello abbastanza finemente con il coltello, raccoglietela in una ciotola e conditela con olio, un pizzico di sale e pepe.
FRULLATE il ribes con un pizzico di sale, uno di zucchero e 50 g di olio, unendolo a filo: otterrete una salsa molto cremosa.
DISTRIBUITE la carne nei piatti, completatela con una cucchiaiata di crescenza, i pistacchi tritati, un filo di olio e pepe. Decorate a piacere con chicchi di ribes e servite con la salsa a parte.

22 Rotolini di pesce spatola e piselli

Impegno: medio **Tempo:** 35 minuti

Ingredienti per 8 persone
__2,5 kg__ 1 grosso pesce spatola
__800 g__ piselli sgranati – __2__ uova
farina – pangrattato – rosmarino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

EVISCERATE il pesce, sfilettatelo e spellate i filetti. Tagliateli poi in 8 trancetti dello stesso peso: andando verso la coda dove il pesce si assottiglia, tranciate trancetti un po' più lunghi, in modo da ottenere porzioni dello stesso peso.
INFARINATE i trancetti solo dalla parte dove c'era la pelle poi, sempre solo da quella parte, passateli nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.
SALATE e pepate i filetti sul lato della polpa, arrotolateli tenendo la parte impanata all'esterno e fissate ogni rotolino con 2 stecchini.
UNGETE i rotolini con un filo di olio e infornateli a 200 °C per 10-12'.
SCOTTATE intanto i piselli in acqua bollente salata per 2-3', poi scolateli.
SCALDATE 4 cucchiai di olio in una padella con 3 rametti di rosmarino, per 1-2'. Togliete il rosmarino, unite i piselli e insaporiteli per 2-3'.
SERVITE i rotolini di pesce spatola accompagnati a parte con i piselli.

RIBES

Con la tipica nota aromatica e la nitida acidità, è l'elemento che bilancia il piatto tra la morbidezza della crescenza e la corposità della battuta. Bene dunque uno spumante in tinta, che ne evochi il profumo, e a sua volta di bella tensione.

Ecco il piatto per un
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

Impossibile non pensare allo spumante più vicino per gusto e vocazione a un rosso per affrontare la carne e gli aromi del ribes. Il solido Grasparossa è il prescelto, ma c'è anche il Sorbara per chi ama un tocco più delicato. Si serve a 12-14 °C.

Fotografia ingrediente di 123rf

22

Ecco il piatto per un

COLLI TORTONESI BIANCO

Lo spatola ha sapore abbastanza delicato, e la compagnia dei piselli apporterà una nota dolce. Bene dunque questo spumante piemontese figlio di più uve, dal cortese al rampante timorasso, che ha grinta e aromi quasi da riesling. Si serve a 8 °C.

23 Persico dorato, cicorino e cipolle

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

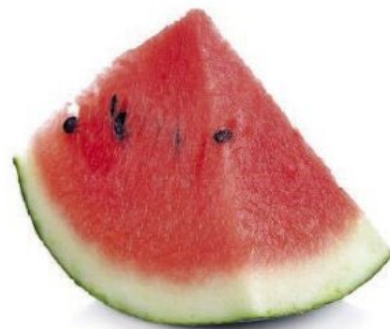
__480 g__ 32 filettini sottili di pesce persico
__160 g__ cicorino da taglio
__40 g__ cipolla rossa – __2__ uova
farina – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE il cicorino e affettatelo finemente. Affettate la cipolla in fettine sottilissime. Sbattete le uova.
INFARINATE i filetti di persico, scuoteteli bene, passateli nelle uova e friggeteli immersi nell'olio di arachide bollente fino a completa doratura. Ci vorranno al massimo 5': oltre questo tempo la polpa si asciuga e diventa stopposa.
SCOLATE i filetti su carta da cucina e spolverizzateli di sale. Serviteli con il cicorino e la cipolla conditi con olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
ACCOMPAGNATE a piacere con maionese.

Ecco il piatto per un

COLLI DEL TRASIMENO

A pesce di lago, vino di lago: lago umbro, il Trasimeno, e dunque terra di Grechetto e di Trebbiano, che con la sua vena acida fa qui da spina dorsale a un mix di uve che può includere varietà classiche come chardonnay e pinot. Si serve a 8 °C.

23

ANGURIA

Frutto d'acqua e polpa zuccherina, profumo che senti quasi più in bocca che col naso. E non facile da abbinare. Una bolla lieve va meglio di un vino fermo, magari rosa, per analogie di aromi e colore.

Ecco il piatto per un

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE

All'acidità fine pensa il pomodoro, al brivido speziato il curry, alla profumata succosità l'anguria. Ed è dedicato a lei l'abbinamento in rosa con gli aromi e la bevibilità "easy" del Bardolino. Bene a 10 °C.

24

24 Merluzzo fresco all'acqua di pomodoro

Impegno: facile **Tempo:** 50 minuti + riposo

Ingredienti per 4 persone

600 g *4 tranci di filetto di merluzzo*
400 g *pomodori –* ***16*** *fettine sottili di anguria*
aceto di Jerez (oppure di vino rosso)
curry – olio extravergine di oliva
sale – pepe

FRULLATE i pomodori con sale, pepe, un cucchiaio di olio e un paio di gocce di aceto di Jerez. Lasciate riposare per 20', poi passate attraverso un colino fine foderato con una garza (acqua di pomodoro).
ELIMINATE la pelle del merluzzo e cuocete i tranci di filetto completamente immersi nell'olio extravergine di oliva a 52 °C per 20'. Scolate con molta attenzione i tranci di merluzzo e asciugateli appoggiandoli su un foglio di carta da cucina.
ACCOMODATE ogni trancio di merluzzo in una ciotolina, unite 4 fettine di anguria, completate con l'acqua di pomodoro e con un pizzico di curry, quindi servite la preparazione decorando a piacere con foglioline di melissa.

25 Sugarello con zabaione al dragoncello

Impegno: medio **Tempo:** 45 minuti + marinatura

Ingredienti per 8 persone

1 kg *6 sugarelli*
350 g *pomodorini ciliegia*
100 g *vino bianco*
40 g *zucchero*
15 g *scalogno –* ***4*** *tuorli*
dragoncello – sale – pepe

SFILETTATE e spinate i sugarelli, lasciandoli con la pelle. Appoggiateli in una pirofila in uno strato unico, con la polpa verso l'alto. Mescolate lo zucchero con 35 g di sale e cospargetelo sui filetti.
COPRITE la pirofila con la pellicola e fate marinare in frigo per 6 ore.
TRITATE lo scalogno e stufatelo in una casseruola con il vino bianco finché non sarà evaporato quasi del tutto (circa 10'), poi spegnete e unite un ciuffo di dragoncello, tritato.
SBATTETE i tuorli in una ciotola adatta al bagnomaria; pesate 40 g di scalogno al vino bianco e unitelo ai tuorli con un pizzico di sale e pepe.
PORTATE su un bagnomaria caldo e montate i tuorli con una frusta, finché non diventano spumosi (zabaione).
SCIACQUATE i filetti dalla marinata e asciugateli. Tagliate i pomodorini a spicchi.
DISTRIBUITE lo zabaione nei piatti e gratinatelo un po' con il cannello per caramellare oppure sotto il grill molto alto per 30 secondi. Adagiatevi sopra i filetti di pesce tagliati a metà e servite completando con i pomodorini e dragoncello sminuzzato a piacere.

Fotografia ingrediente di 123rf

Ecco il piatto per un

GAVI SPUMANTE

Occorrono nerbo e buona sostanza per far fronte al pesce azzurro, tanto più se con un compagno di ricetta complesso come lo zabaione. Il Cortese nobile di Gavi funzionerà. Si serve a 8 °C.

26

“Caldo/freddo, cotto/crudo, pesce/verdure. Alcuni degli accostamenti più interessanti della cucina contemporanea sono contenuti in questa portata **apparentemente rustica**, in realtà calibrata perfettamente anche dal punto di vista nutrizionale.”

Ecco il piatto per un

FRASCATI SPUMANTE

L'anima romana che aleggia nel piatto ispira la scelta di un vino di casa: un Frascati, nel cui mix di uve domina la malvasia. Bene a 8 °C.

26 Crocchette di baccalà con puntarelle

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 50 pezzi

400 g *baccalà dissalato privato della pelle e delle lische –* ***400 g*** *puntarelle*
150 g *patata lessata*
2 *uova –* ***1*** *spicchio di aglio*
pangrattato – farina
bottarga grattugiata
limone – olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

CUOCETE il baccalà a tocchetti in una casseruola velata di olio extravergine con lo spicchio di aglio con la buccia per 2-3′ sulla fiamma al massimo.
AMALGAMATE la patata schiacciata con il baccalà, un uovo, la scorza grattugiata di un limone, un cucchiaino di bottarga, 40 g di pangrattato, pepe e sale, se serve. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 30′ in modo che il composto si compatti.
LAVATE le puntarelle, tagliatele nel senso della lunghezza e conditele con olio extravergine, una grattugiata di scorza di limone, un cucchiaino di bottarga grattugiata e poco sale.
MODELLATE il composto di baccalà in piccole crocchette cilindriche. Passatele nella farina, poi in un uovo sbattuto, infine nel pangrattato.
FRIGGETE le crocchette in abbondante olio di arachide bollente per un paio di minuti: dovranno essere uniformemente dorate e croccanti.
SCOLATELE su carta da cucina e spolverizzatele di sale.
SERVITE subito le crocchette di baccalà con l'insalata di puntarelle.

Ecco il piatto per un

ALTO ADIGE PINOT BIANCO SPUMANTE

La “collosità” della polpa della razza vuol pulizia, le spezie e il sapore particolare del sedano rapa hanno bisogno di complessità. A sommarle nel calice penserà un fresco ma accogliente Pinot Bianco atesino. Si serve a 8 °C.

27 Carpaccio e salsa piccante di pesca

Impegno: facile **Tempo:** 20 minuti

Ingredienti per 6 persone
500 g *carpaccio di manzo*
150 g *insalata mista*
2 *pesche gialle*
zenzero fresco
limone – Tabasco
erbe aromatiche (menta, aneto, erba cipollina, basilico, finocchietto)
cipollotto fresco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE le pesche a dadini, anche senza sbucciarle, conditele con un cucchiaio di olio, un cucchiaino di zenzero grattugiato, un cucchiaio di succo di limone, qualche goccia di Tabasco e lasciatele macerare per 10'.
FRULLATENE metà con 50 g di acqua, 3 cucchiai di olio e sale ottenendo una salsa piccante.
DISPONETE il carpaccio nei piatti; mettete al centro l'insalata e le erbe aromatiche spezzettate.
CONDITE con la salsa piccante di pesca, aggiungete i dadini di pesca rimasti e completate con un filo di olio, pepe e anelli di cipollotto fresco.

Ecco il piatto per un
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

Piccante è parola pericolosa per chi abbina il vino. E ancor più se si opta per uno spumante: il rischio è che la "puntura" della bolla amplifichi l'impatto. Serve classe e morbidezza: quella avvolgente del Cartizze. Ideale a 10 °C.

27

28 Razza mantecata al sedano rapa

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora e 15'

Ingredienti per 4 persone
1,4 kg *sedano rapa*
1,2 kg *ala di razza spellata in tocchi*
200 g *latte –* ***200 g*** *mela*
160 g *lime –* ***50 g*** *zenzero fresco*
40 g *cimette di broccolo*
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE il sedano rapa e affettatelo molto sottilmente. Portate a bollore 1,5 litri di acqua con il latte e un pizzico di sale, immergetevi le fette di sedano rapa e cuocetele per 20'. Scolate il sedano rapa (conservando il liquido di cottura) e frullatelo in crema; aggiustate di sale e pepe.
TUFFATE i tocchi di razza nell'acqua di cottura del sedano rapa bollente e lessateli con il coperchio per 12-15'.
SCOLATE i tocchi di razza e con la forchetta eliminate le parti cartilaginee ricavando solo la polpa e poi sfilacciatela.
PESATE la polpa di razza sfilacciata e mescolatela con lo stesso peso di crema di sedano rapa (razza mantecata).
LAVATE molto bene la mela, lo zenzero e i lime, tagliate tutto in spicchi senza sbucciarli e poi centrifugate. Se non avete la centrifuga, potete frullare e passare il composto ottenuto al setaccio. In questo caso è meglio pelare e detorsolare la mela e sbucciare i lime e lo zenzero.
FRULLATE il centrifugato con un pizzico di sale e 40 g di olio (salsa). Sminuzzate finemente il broccolo.
DISTRIBUITE la razza mantecata in quattro piatti, mettendola in forma con un anello tagliapasta. Versate in ogni piatto un quarto di centrifugato e completate con i broccoli sminuzzati.

Nel bicchiere

Dal Piemonte alla Campania, dall'Alto Adige alla Sicilia, ogni latitudine regala effervescenti sorprese. Ma è il Veneto che la fa da padrone, con la sua offerta straordinaria di Prosecco, campione di piacevolezza e popolarità a casa nostra e in tutto il mondo

PIEMONTE

1. Chardonnay Brut
Borgo Maragliano (9 euro)

Nelle Langhe, a 450 metri di quota, la famiglia Galliano coltiva le uve per questo charmat, che matura quattro-cinque mesi sui lieviti e che colpisce per la sua cremosità e piacevolezza. All'assaggio, è di facile approccio e grande equilibrio. Si serve a 8-10 °C.

Buono con: *aperitivo, piatti di pesce delicati, formaggi freschi*
Loazzolo (AT), tel. 014487132
www.borgomaragliano.com

VENETO

2. Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nino Franco (10 euro)

Una storica azienda con quasi un secolo di storia e la sede a Valdobbiadene, la "capitale" del Prosecco, firma questa etichetta ideale per aprire un incontro con allegria e semplicità. Gli aromi ricordano la mela e gli agrumi, che tornano all'assaggio, insieme a sapidità e freschezza. Si serve a 6-8 °C.

Buono con: *stuzzichini salati, salumi e piatti speziati.*
Valdobbiadene (TV), tel. 0423972051,
www.ninofranco.it

3. Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Extra dry "Le Rive di Colbertaldo" Val d'Oca (9 euro)

Raffinata espressione del Prosecco, è prodotto con le migliori uve delle colline di Colbertaldo. Luminoso, ha i netti sentori di mela e pera, ingentiliti dagli aromi floreali tipici di questo vino. Il sapore è delicato, morbido e fresco. Si serve a 6-8 °C.

Buono con: *stuzzichini e piatti leggeri di pesce.*
Valdobbiadene (TV), tel. 0423982070,
www.valdoca.com

4. Valdobbiadene Prosecco Superiore "Particella 68"
Sorelle Bronca (16 euro)

Da vigne curate come giardini con mano dedita e rispettosa, ecco un grande Prosecco, frutto di un cammino di ricerca in continua evoluzione: lieve, duttile, abboccato e preciso, ha profumi di fiori di acacia e un gusto avvolgente e fruttato. Si serve a 8 °C.

Buono con: *aperitivi, sformati di verdure.*
Vidor (TV), tel. 0423987201,
www.sorellebronca.com

1

2

3

4

“Ma sopra tutto nel buon vino ho fede, e credo che sia salvo chi lo crede.” *Luigi Pulci*

5. Valdobbiadene Superiore di Cartizze Bisol (31,50 euro)

Un nome, una garanzia quello dei Bisol, produttori di vino a Valdobbiadene dal 1542. Il Cartizze, una delle etichette di punta dell’azienda, sprigiona profumi floreali e fruttati, con note di mela e pesca. All’assaggio, mostra sapidità e un’eleganza da vero fuoriclasse. Si serve a 8 °C.

Buono con: *insalata di granchio, formaggi freschi*
Valdobbiadene (TV), tel. 0423900138
www.bisol.it

CARTIZZE
È un’area collinare di poco più di cento ettari e rappresenta la zona di elezione per il Prosecco.

5

6. Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry
Carpenè Malvolti (11 euro)

Si deve anche ad Antonio Carpenè, e al suo sogno di produrre un vino spumeggiante con le uve raccolte sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene, l’attuale fortuna del Prosecco nel mondo. L’azienda che porta il suo nome, da quasi 150 anni, è sinonimo di bollicine di eccellente qualità, come dimostra quest’etichetta che si caratterizza per il boquet delicato e il sapore morbido e fruttato. Si serve a 6-8 °C.

Buono con: *stuzzichini, antipasti delicati di pesce, cocktail*
Conegliano (TV), tel. 0438364611
www.carpene-malvolti.com

6

7. Lessini Durello Brut Brenton
Dama del Rovere (10 euro)

La cantina, a conduzione familiare, prende nome dalla statuetta di una Madonnina, che si trova in una quercia all’interno di un appezzamento di proprietà. Specialità della casa sono gli spumanti da uve durella, sia Metodo Classico sia, come in questo caso, realizzati con il metodo Charmat, per un bicchiere immediato e di grande piacevolezza. Si serve a 6-8 °C.

Buono con: *salumi, formaggi di media stagionatura, risotto con verdure.*
Monteforte d’Alpone (VR), tel. 0456175556
www.damadelrovere.com

7

CAMPANIA

8. Sannio Falanghina Brut
Corte Normanna (11 euro)

Frutto di dieci mesi di affinamento, è uno spumante territoriale, con un perlage sottile e persistente. All’assaggio, si rivela equilibrato, con delicati sentori fruttati e di crosta di pane. Si serve a 6-8 °C.

Buono con: *scampi crudi, pasta con i ricci, formaggi freschi.*
Guardia Sanframondi (BN), tel. 0824817004, www.cortenormanna.it

8

Elegante effervescenza

Dalla Champagne abbiamo imparato a lavorare in vigna e in cantina arrivando a produrre degli spumanti Metodo Classico che nulla hanno da invidiare ai cugini d'Oltralpe. La loro importanza esige piatti raffinati sia nella presentazione sia nella preziosità degli ingredienti

Piccola geografia dei vitigni

PIEMONTE chardonnay, pinot nero, cortese. **VALLE D'AOSTA** prié blanc. **LIGURIA** bianchetta, vermentino. **LOMBARDIA** chardonnay, pinot nero, pinot bianco, turbiana. **TRENTINO** chardonnay, pinot nero. **ALTO ADIGE** chardonnay, pinot nero, pinot bianco. **VENETO** corvina, durella. **FRIULI-VENEZIA GIULIA** ribolla gialla. **MARCHE** verdicchio. **CAMPANIA** falanghina, greco di tufo, aglianico. **PUGLIA** bombino bianco, trebbiano. **SICILIA** nerello mascalese. **FRANCIA-CHAMPAGNE** chardonnay, pinot nero, pinot meunier.

I francesi lo chiamano Champenoise, rivendicandone l'origine. Noi **Metodo Classico**. La storia più nota è quella dell'abate Dom Pierre Pérignon che avrebbe codificato il sistema alla fine del Seicento. La più probabile è quella di processi spontanei dentro **giare greche o romane** in viaggio via mare; poi la nascita di una tecnica. Che funziona così: si parte da vini figli di una o più uve e una o più annate, mescolati e messi a rifermentare in bottiglia con aggiunta di **lieviti e zucchero**. Dopo un tempo deciso dall'artefice – fino a 120 mesi in certi casi! – le bolle nate dal lavoro degli enzimi sullo zucchero si mixeranno al liquido. Si procede allora a eliminare i resti dei lieviti, e quindi alla tappatura finale, dopo aver ricolmato con lo stesso spumante o, più spesso, con uno sciroppo zuccherino: serve a mitigare l'acidità. Secondo il **dosaggio**, lo spumante sarà: Nature (e non dosato) se ha da 0 a 2 grammi di zucchero per litro; Extra Brut da 3 a 6 grammi; Brut da 7 a 12; Extra Dry 13-17; Sec 18-32; Demi-sec 33-50; Dolce oltre 50. Il Metodo è oggi praticato in tutto il mondo e, vista la richiesta crescente e i nuovi saperi enologici, coinvolge sempre più uve, ben **oltre la triade chardonnay-pinot nero-pinot meunier** codificata in Champagne. Da noi la lista è lunga quanto la penisola, e con sicuri capofila in Trentino, in Franciacorta e nell'Oltrepò, è varia e seducente. Seguendo la **nuova tendenza** lo spumante non è più solo un vino da brindisi, ma sempre più un vino per accompagnare il cibo, in particolare paste e risotti sostanziosi, pesci e carni bianche di media o lunga cottura accompagnati da salse ricche. Per un abbinamento ben riuscito, come per gli Charmat, si deve tenere conto del colore delle uve, della complessità e della morbidezza dei vini. Si troveranno spunti e soluzioni per quasi ogni piatto e **a tutto pasto**.

Antonio Paolini

Dall'uva al vino

- **CORTESE**

Vino: Gavi Spumante.

- **PRIÉ BLANC**

Vini: Valle d'Aosta Blanc de Morgex Metodo Classico.

- **CHARDONNAY**

Vini: Alta Langa, Franciacorta, Trento, Champagne.

- **PINOT NERO**

Vini: Alta Langa, Oltrepò Pavese Metodo Classico, Oltrepò Pavese Metodo Classico Cruasé, Franciacorta, Trento, Champagne.

- **TURBIANA**

Vino: Lugana Spumante.

- **BOMBINO BIANCO**

Vino: San Severo Bianco Spumante.

- **NERELLO MASCALESE**

Vino: Etna Spumante.

IL BICCHIERE
Una flûte per favorire lo sviluppo del perlage, ma allargata verso l'alto, per cogliere tutti gli aromi.

Fotografia di L. Da Ros/SIME

Delicatezza al potere

Seduttivi e aciduli, questi vini affrontano con disinvoltura sia i frutti di mare, sia la cremosità di un risotto di pesce, per approdare ai ravioli in salsa di Champagne e agli spaghetti freddi di mezzanotte

1

Ecco il piatto per un

FRANCIACORTA SATÈN

Il Satèn è uno spumante in cui la pressione dell'anidride carbonica, e dunque l'intensità e la fittezza delle bolle, è volutamente ridotta: carezzevole ma di gran personalità, è in sintonia perfetta con il sapore delle capesante. Si serve a 8 °C.

2

Ecco il piatto per un

VERDICCHIO SPUMANTE

La vibrazione del Verdicchio e le sue note di erbe aromatiche e di frutta a polpa bianca sono ideali con piatti marinari leggeri. Se poi incontrerà i molluschi del "suo" medio Adriatico, sarà una vera festa. Si serve a 8 °C.

COZZE

C'è chi sorriderà, ma c'è cozza e cozza. Il sapore delle "pelose" del Sud non è quello più esile e dolcino dei mitili atlantici, né quello iodato dei "moscioli selvaggi" del Conero. Il vino va scelto comunque secco e bianco, e con le bolle.

1 Ostriche gratinate con mela verde

Impegno: facile **Tempo:** 20 minuti

Ingredienti per 2 persone
30 g pangrattato
10 g farina di nocciole
10 ostriche – 1/2 mela verde
1/2 limone
aneto – burro

MESCOLATE il pangrattato con la farina di nocciole.
SBUCCIATE e tagliate a dadini la mela poi conditela con il succo di limone. Aromatizzate la dadolata con aneto e buccia di limone grattugiata.
APRITE le ostriche, eliminate la valva vuota e distribuite nell'altra la dadolata di mela. Infiocchettate di burro e infornate a 200 °C per 3/4'. Sfornate e servite.

2 Insalata di mare e lenticchie

Impegno: facile **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 12 persone
600 g polpo lessato – 350 g sarde
260 g calamari
200 g lenticchie piccole
12 cozze pulite – 12 vongole spurgate
6 filetti di triglia – scalogno – menta
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE le lenticchie in acqua senza sale per 25'. Pulite i calamari e tagliateli a striscioline; aprite le sarde a libro, togliete la lisca e arrotolatele su loro stesse, lasciando la pelle all'esterno e fermandole con uno stecchino. Fate aprire cozze e vongole in una pentola con un filo di olio.
AFFETTATE uno scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiai di olio per 2'. Aggiungete le lenticchie scolate e mescolate per insaporirle; bagnate con il liquido di cozze e vongole, filtrato, aggiungete un ciuffo di menta tritata e fate cuocere per 2-3'.
SALATE i rotolini di sarde; tagliate a metà i filetti di triglia e salate anch'essi. Posateli sulle lenticchie insieme ai calamari e cuocete con il coperchio per 2'; spegnete e completate con il polpo tagliato a pezzetti e le conchiglie. Servite subito.

Fotografia ingrediente di 123rf

Fotografia ingrediente di 123rf

Ecco il piatto per un

LUGANA SPUMANTE

Quotazioni in costante ascesa per questa Doc fortunata, che è tra le nostre più amate dal pubblico tedesco. Dentro c'è turbiana, il trebbiano locale, con l'acidità giusta e note fragranti di frutta. Piacevole per l'aperitivo, con piccoli snack. Si serve a 7-8 °C.

3

Ecco il piatto per un

GOLFO DEL TIGULLIO SPUMANTE

Liguria, dove fare vino è eroico, e dove ignorare il mare non è facile. Due uve, il vermentino, che qui ha sapidità e note speciali, e la localissima, fresca e lieve bianchetta, che fa col salmone un matrimonio d'amore. Si serve a 6-8 °C.

3 Mini toast di salmone affumicato e scamorza

Impegno: facile **Tempo:** 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g *pera Kaiser*
150 g *scamorza bianca*
100 g *fettine di salmone affumicato*
8 *fette di pancarré – erba cipollina*

DISPONETE il salmone su 4 fette di pancarré.
AFFETTATE finemente la scamorza e distribuite le fettine sul salmone; aggiungete lamelle sottilissime di pera e pochi fili di erba cipollina.
CHIUDETE i toast con le altre 4 fette di pancarré.
ABBRUSTOLITE i toast su una piastra per 2-3' per lato.
TAGLIATE i toast in quadrotti e serviteli.

4 Carpaccio di salmone

Impegno: facile **Tempo:** 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g *salmone fresco –* ***200 g*** *cimette di broccolo –* ***100 g*** *uvetta –* ***50 g*** *tè nero*
40 g *olio extravergine di oliva più un po' limone – foglie di radicchio – sale – pepe*

SCOTTATE le cimette di broccolo per 3'. Affettate sottilmente il salmone fresco.
PREPARATE un tè nero in 50 g di acqua calda. Scolate i broccoli e soffriggeteli in un filo di olio extravergine di oliva con l'uvetta e un pizzico di sale e pepe per 1'.
PREPARATE una citronnette emulsionando 40 g di olio con il tè, il succo di 1/2 limone, sale e pepe.
STENDETE il carpaccio di salmone nei piatti, distribuite i broccoli e l'uvetta, irrorate con la citronnette e completate con foglioline di radicchio.

5

Ecco il piatto per un

ALTA LANGA

Uno spumante dalla terra del vitello tonnato: uve pinot nero e/o chardonnay, e un carattere fatto dalla Langa, dagli artefici e dalla lunga sosta sui lieviti. Per compagnia, un piatto con gli ingredienti del classico piemontese, meno la carne. Si serve a 8 °C.

4

TONNO SOTT'OLIO

Un abbinamento non senza difficoltà, che qui è accresciuta dalla presenza dell'uovo. Occorre il potere sgrassante delle bolle e la sostanza di uve importanti maturate a lungo sui lieviti per sostenere a dovere la consistenza del tonno.

5 Uovo morbido e maionese tonnata

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

100 g olio di arachide più un po'
40 g tonno sott'olio sgocciolato
15 g capperi sotto sale – ***7*** uova
6 fette di pan brioche – ***6*** filetti di acciuga sott'olio – aceto – sale

IMMERGETE 6 uova in acqua bollente e cuocetele per 5', poi raffreddatele in acqua fredda. Sgusciatele delicatamente.
FRULLATE l'uovo rimasto con 100 g di olio di arachide, un cucchiaio di aceto e un pizzico di sale: otterrete una maionese; unitevi il tonno e frullate nuovamente.
SCIACQUATE i capperi dal sale, asciugateli molto bene e friggeteli nell'olio rimasto molto caldo: si apriranno a rosellina.
TOSTATE in forno le fette di pan brioche e tagliatele lungo la diagonale. Servitele sopra la salsa, con l'uovo sgusciato, l'acciuga a pezzettini e i capperi fritti.

6 Sformatini di piselli

Impegno: facile **Tempo:** 20 minuti

Ingredienti per 4 persone
150 g piselli sgranati
60 g insalata di stagione
50 g grana grattugiato
6 rametti di maggiorana – 4 uova
aceto balsamico – olio extravergine di oliva
sale – pepe

ROMPETE le uova in una ciotola, unite il grana, le foglie di maggiorana, i piselli sgranati, salate, pepate e frullate.
DISTRIBUITE il composto in 4 stampi (i nostri sono di silicone, ø 7-8 cm).
CUOCETE nel forno a microonde a 500 W, per circa 8′. Sformate, lasciate intiepidire, sformate e servite con l'insalata, condita con un filo di olio e di aceto balsamico.

Ecco il piatto per un

FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS

La formula francese per dire che il vino è fatto di sole uve bianche (chardonnay e al limite pinot bianco) senza il mix con il pinot nero; eleganza, soavità, freschezza gli esiti. Da completare con i dolci e non imperiosi piselli. Si serve a 8 °C.

7 Bignè alla crema di asparagi

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 45′

Ingredienti per 4 persone
450 g asparagi – 200 g formaggio stracchino
150 g farina – 120 g panna fresca
4 uova – burro – grana grattugiato
scalogno – basilico
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SCIOGLIETE 75 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale in una casseruola non troppo grande. Quando il burro sarà fuso e il liquido accennerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché il composto non comincia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della casseruola, come una polentina. Spegnete e lasciate raffreddare l'impasto in una ciotola coperta.
AGGIUNGETE all'impasto le uova, uno alla volta. Raccoglietelo quindi in una tasca da pasticciere e disponetelo a palline su una placca coperta con carta da forno. Infornate a 200 °C per 25′, abbassate poi a 160 °C e cuocete per altri 20′. Otterrete una sessantina di choux.
MONDATE gli asparagi e cuoceteli in acqua bollente per 4-5′; tenete da parte 8 punte e tagliate il resto a rondelline. Tritate uno scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiai di olio, poi unite le rondelle di asparago, insaporitele per 1′, salate, pepate e aggiungete la panna. Cuocete per 1′ ancora, quindi frullate tutto con una cucchiaiata di grana grattugiato (crema).
ROSOLATE mezzo scalogno affettato in una noce di burro; quando prenderà un color nocciola, unitevi lo stracchino, stemperatelo per 1′, spegnete e profumate la salsa con un ciuffo di basilico tagliuzzato.
TOGLIETE le calottine a 12 choux (gli altri potete conservarli in scatole di latta o congelarli), farciteli con la crema, richiudeteli e serviteli con la salsa allo stracchino, completando con le punte degli asparagi a fettine e un po' di pepe.

6

8 Tartine con erbe, sardine e caviale

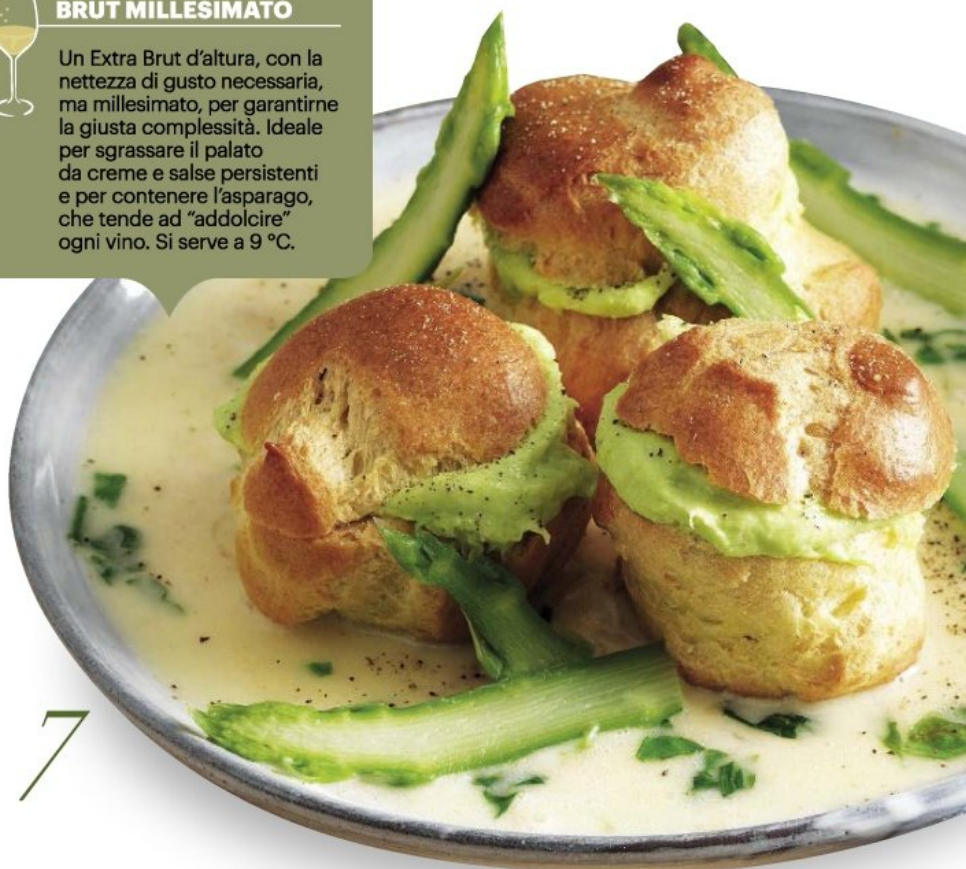
Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 15'

Ingredienti per 20 pezzi
__200 g__ sardine affumicate sott'olio
__200 g__ latte – __56 g__ caviale – __10__ uova di quaglia – __1__ uovo di gallina – farina zucchero – yogurt naturale – mascarpone crema di canapa – cetrioli – ravanelli insalata aromatica – erba cipollina olio di arachide – sale

RASSODATE le uova di quaglia per 2-3', lasciandole un po' morbide, e sgusciatele.
MESCOLATE con una frusta 1 uovo di gallina con 3 cucchiai colmi di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 2 cucchiai di yogurt e una presa di sale, fino a ottenere una pastella liscia.
CUOCETELA versandola a cucchiaiate in una padella con un dito di olio di arachide caldo: friggete le frittelle per circa 3' sul primo lato e 30 secondi sull'altro. Otterrete 20 piccole frittelle, di circa 5 cm di diametro. Fatele raffreddare.
MESCOLATE 4 cucchiaiate di mascarpone con la crema di canapa (se non si trova, sostituitela con la tahina).
GUARNITE le piccole frittelle con una quenelle di mascarpone, mezzo uovo di quaglia, un cucchiaino di caviale, erba cipollina a rondelline, fettine di cetriolo arrotolate. Completate con fettine di ravanello e foglie di insalata.

Ecco il piatto per un

ALTO ADIGE EXTRA BRUT MILLESIMATO

Un Extra Brut d'altura, con la nettezza di gusto necessaria, ma millesimato, per garantirne la giusta complessità. Ideale per sgrassare il palato da creme e salse persistenti e per contenere l'asparago, che tende ad "addolcire" ogni vino. Si serve a 9 °C.

7

"La pasta aerea degli choux, solo un guscio di sapore neutro, geniale creazione della **cucina classica francese**, è ideale per accogliere la farcia sontuosa che ammorbidisce le note saline degli asparagi."

Ecco il piatto per un

GAVI SPUMANTE MILLESIMATO

L'equivoco è antico: alla corte degli zar caviale e Champagne correvano a fiumi. Ma allora lo Champagne era dolcino. E col caviale si beveva vodka. Partiamo allora... dal resto. Scegliendo un fine Docg da uve cortese e di buona annata. Servire a 7 °C.

8

Ecco il piatto per un

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

La più classica delle uve rosse da bolla, il pinot nero, dalla sua zona d'origine italiana più "dedicata", si merita il confronto con la forza dell'nduja, il piccante salame spalmabile calabrese. Si serve a 9 °C.

9

9 Capesante gratinate alle erbe e 'nduja

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone
8 capesante medie con mezzo guscio
50 g pangrattato – 20 g 'nduja
timo – maggiorana – rosmarino – sale

STACCATE le capesante dal guscio e mettete i molluschi con il loro corallo (parte rossa) in acqua e ghiaccio per 5', in modo da eliminare l'eventuale sabbia.
FRULLATE i coralli delle capesante insieme con il pangrattato, un pizzico di sale e foglioline di timo, maggiorana e rosmarino (in tutto 5 g): otterrete in questo modo un composto aromatico.
LAVATE i gusci delle capesante e asciugateli; asciugate le noci dei molluschi (parte chiara) e risistemateli nei gusci.
AGGIUNGETE una punta di 'nduja, poi cospargete con il composto aromatico; appoggiate i gusci su un vassoio e infornate a 200 °C per 5-6'. Servite subito.

Fotografia ingrediente di 123rf

Ecco il piatto per un

SAN SEVERO SPUMANTE RISERVA

Pugliese, da autoctono bombino, ma con spessore e ambizioni senza confini: sembra fatto apposta per piatti da giovani tifosi del "glocal", mix di radici territoriali e suggestioni globali. Si serve a 9 °C.

10 Alette di pollo con salsa di acciughe

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 4 persone
500 g brodo di pollo
480 g 4 alette di pollo (120 g cad.)
250 g bietole da costa
100 g panna fresca
40 g filetti di acciuga sott'olio
aglio – paprica dolce in polvere
olio extravergine di oliva – sale – pepe

ELIMINATE la parte terminale delle alette, dividetele nel punto di giuntura e raschiate l'osso togliendo il tessuto connettivo: procedendo in questo modo durante la cottura la carne si ritirerà mettendo a nudo l'osso.
ARROSTITE le alette in padella con olio, sale e pepe sulla fiamma viva, coperte, per 5-6', girandole per un paio di volte; bagnate quindi con il brodo e proseguite nella cottura per altri 20'.
MONDATE le bietole separando le foglie dalle coste, lavatele e tagliate queste ultime a grosse losanghe.
ROSOLATE le coste a losanghe in una padella con 2 cucchiai di olio e 2 spicchi di aglio per 3-4' coperte; poi unite le foglie delle bietole tagliate grossolanamente e dopo 2-3' spegnete e togliete tutto dalla padella. Tenete in caldo.
RACCOGLIETE nella stessa padella i filetti di acciuga, bagnate con il fondo di cottura delle alette e cuocete sul fuoco medio per 4-5'; unite la panna e proseguite nella cottura per altri 3-4'.
ELIMINATE infine l'aglio e frullate in crema (salsa di acciughe).
SERVITE le alette con le bietole e la salsa di acciughe completando prima di servire con un pizzico di paprica.

Ecco il piatto per un

VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO

Salvia, uguale spumante da uva bianca. Ma specialissima in questo caso, per le altezze valdostane da cui arriva e per la tipologia: prié blanc, che ha note delicate di erbe di montagna e una seduttiva nuance di gelsomino. Perfetto a 9-10 °C.

SALVIA

Ha un profumo delizioso e molto nitido e un sapore fresco e balsamico, da assecondare giocando con finezza, senza scatenare guerre di aromi. Vanno bene spumanti tesi e delicati insieme.

11 Salvia ripiena fritta

Impegno: facile **Tempo:** 35 minuti

Ingredienti per 6 persone

160 g formaggio fresco vaccino
80 g pecorino grattugiato
40 grandi foglie di salvia
2 uova – farina – pangrattato
erba cipollina – olio di arachide
sale – pepe

SCEGLIETE le foglie di salvia in modo che siano il più possibile omogenee tra loro nelle dimensioni. Lavatele e asciugatele.

LAVORATE il formaggio fresco con il pecorino grattugiato, una macinata di pepe, qualche filo di erba cipollina a rondelle. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere e disponetelo su metà delle foglie di salvia.

SOVRAPPONETEVI le foglie rimaste, creando dei pacchettini, poi passateli nella farina, nelle uova sbattute e nel pangrattato, quindi di nuovo nelle uova e nel pangrattato.

FRIGGETE i pacchettini nell'olio ben caldo, pochi per volta, finché non saranno uniformemente dorati. Scolateli su carta assorbente, salateli e serviteli subito.

"Un'entrata ricercata, destinata a stupire per la **farcia di ostriche**, che mantengono la croccantezza un po' selvaggia del crudo addomesticata ed esaltata dalla riduzione di panna e Champagne. Il caviale, oltre alla nota contrastante di colore, completa il sapore marino."

Ecco il piatto per uno

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS MILLESIMÉ

Da Pinot Nero 100%, ha fatto una lunga sosta sui lieviti ed è complesso, di grande stoffa. Con il millesimo giusto, per esempio un 2008, si rilancia con un piatto altrettanto ricco, raffinato e appagante. Si serve tra 8 e 10 °C.

12

13

Ecco il piatto per un

TRENTO BRUT

Una delle denominazioni spumantistiche più serie e prestigiose nel panorama nazionale. Classici che non tradiscono, per qualità e versatilità senza cedimenti. E disinvoltura nel gioco a tutto pasto, sulle preparazioni più diverse. Si serve a 8 °C.

12 Ravioli di ostriche con salsa di Champagne

Impegno: medio **Tempo:** 2 ore + riposo

Ingredienti per 4 persone

__500 g__ farina – __500 g__ panna fresca
__150 g__ Champagne – __30 g__ scalogno
__24__ ostriche medie – __5__ uova
miele – caviale – olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

IMPASTATE la farina con 4 uova (aggiungete un goccio di acqua, se serve), ottenendo un panetto omogeneo. Fatelo riposare per almeno 1 ora in frigorifero, coperto. Aprite intanto le ostriche, raccogliete il loro liquido e filtratelo; sciacquate i molluschi per eliminare sabbia ed eventuali impurità, poi scolateli su carta da cucina.
STENDETE la pasta in una sfoglia molto sottile (1-2 mm); disponete le ostriche distanziate tra di loro su una striscia di pasta, spennellate tutto intorno con 1 uovo sbattuto; spennellate un'altra striscia di pasta e coprite le ostriche.
RITAGLIATE i ravioli con un tagliapasta tondo (ø 6 cm) e chiudeteli bene. Appoggiateli su un vassoio, copriteli e metteteli nel freezer per almeno 6 ore.
TRITATE finemente lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con un filo di olio, un pizzico di sale grosso e un cucchiaio di miele. Unite lo Champagne, la panna e 50 g di acqua delle ostriche.
CUOCETE per 1 ora a fuoco lento, aggiustate eventualmente di sale e passate la salsa al setaccio.
TOGLIETE i ravioli dal freezer 10′ prima di cuocerli e tuffateli per 2′ in acqua bollente salata: in questo tempo cuocerà la pasta, ma l'ostrica resterà cruda.
SCOLATE i ravioli con una schiumarola, passateli nella salsa, riscaldata, e serviteli con caviale a piacere e un filo di olio.

FARINA DI MAIS

Dire che la pasta di farina di mais è pastosa può suonar male, ma è la verità. In ascesa come tutti i "senza glutine", spesso mescolata a farina di riso (dà elasticità), ha un sapore morbido che chiede vivacità al vino. Spumante dunque, con fiducia.

13 Crespelle di mais con i broccoli

Impegno: medio **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 8 persone

__250 g__ ricotta vaccina – __250 g__ latte
__150 g__ broccolo pulito – __90 g__ farina di riso
__70 g__ farina finissima di mais – __30 g__ pancetta
__1__ uovo – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – burro – sale

RACCOGLIETE in una ciotola l'uovo, la farina di mais e quella di riso e stemperate tutto con il latte. Versate un mestolino di composto in una padella (ø 16 cm) unta di olio già calda e distribuitelo in modo da creare una frittatina sottile. Cuocetela per 1′ per lato quindi sformatela su un piatto. Ripetete l'operazione fino a ottenere 8 crespelle.
RIDUCETE a cubetti la pancetta e saltatela in padella a fuoco vivo per 2′. Aggiungete il broccolo tagliato a fettine sottili, coprite con il coperchio e cuocete per circa 5′. Salate e cuocete per altri 3-4′.
RACCOGLIETE la ricotta in una ciotola con 40 g di grana e il broccolo. Spalmate la farcia sulle crespelle, arrotolatele e tagliatele in trancetti. Cospargeteli con grana e fiocchetti di burro quindi gratinateli nel forno a 200 °C per 5′.

Ecco il piatto per un

CONEGLIANO VALDOBBIADENE BRUT METODO CLASSICO

Nella "culla" dell'uva glera, cioè del rampante Prosecco, sono sempre di più gli artefici che tornano a produrre con la rifermentazione in bottiglia, come si faceva un tempo, prima dell'avvento del più pratico metodo Charmat. Si serve molto fresco, a 7 °C.

Fotografia ingrediente di 123rf

14

14 Risotto verde con vongole e fasolari

Impegno: medio **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 4 persone
1 kg *vongole spurgate*
1 kg *fasolari spurgati –* ***480 g*** *riso Carnaroli*
400 g *cimette di broccolo*
150 g *vino bianco più un po'*
2 *tuorli –* ***1*** *scalogno*
burro – aglio – peperoncino – zucchero
olio extravergine di oliva – sale

FATE APRIRE le vongole in una casseruola coperta sul fuoco medio con un filo di olio, uno spicchio di aglio, un peperoncino diviso a metà e 3 cucchiai di vino bianco: ci vorranno 4-6'; quindi sgusciatele e conservatele nel liquido di cottura filtrato attraverso un colino a maglie fini foderato di cotone idrofilo.
RIPETETE le stesse operazioni per i fasolari. Tenete tutto in caldo.
SBOLLENTATE le cimette di broccolo in acqua con un pizzico generoso di sale e uno di zucchero per 2', scolatene 4-5 da tenere da parte per la decorazione finale e proseguite nella cottura per altri 10'. Scolate le cimette e frullatele con un mestolo di acqua di cottura. Aggiustate di sale, se serve.
MONDATE lo scalogno, affettatelo e raccoglietelo in una casseruola con 150 g di vino bianco, portate a ebollizione e cuocete per 10'. Togliete dal fuoco e filtrate.
RACCOGLIETE in una piccola ciotola il vino filtrato, sbattetelo con 2 tuorli e portate il composto su un bagnomaria caldo ma non bollente, unite un pizzico di sale e 30 g di burro fuso continuando a montare con la frusta fino a ottenere una spuma tipo zabaione. Tenetela in caldo.
TOSTATE il riso in casseruola senza grassi, poi unite 10 g di olio e iniziate a bagnare con acqua bollente. Dopo 10' aggiungete i liquidi di cottura di vongole e fasolari. A 1' dalla fine della cottura aggiustate di sale, incorporate la crema di broccoli e i molluschi. Decorate con le cimette tenute da parte e la spuma di scalogno.

UOVA DI SALMONE

Sapore di mare concentrato, a volte ai limiti del salmastro, e collosità: le uova di pesce marino hanno carattere forte, non facile da conciliare nell'abbinamento. Il segreto è non esagerare con l'acidità, che esaspererebbe la nota salina.

Ecco il piatto per un

ETNA BRUT NERELLO MASCALESE

Da uve rosse, ma lievissime, bolle "di muntagna" come dicono lì, con la sapidità magica dell'Etna. Abbinamento intrigante con un articolato mix di limone, uova di pesce, burro, pane, acciuga. Si serve a 10 °C.

15 Zuppa di pane, burro, e uova di salmone

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

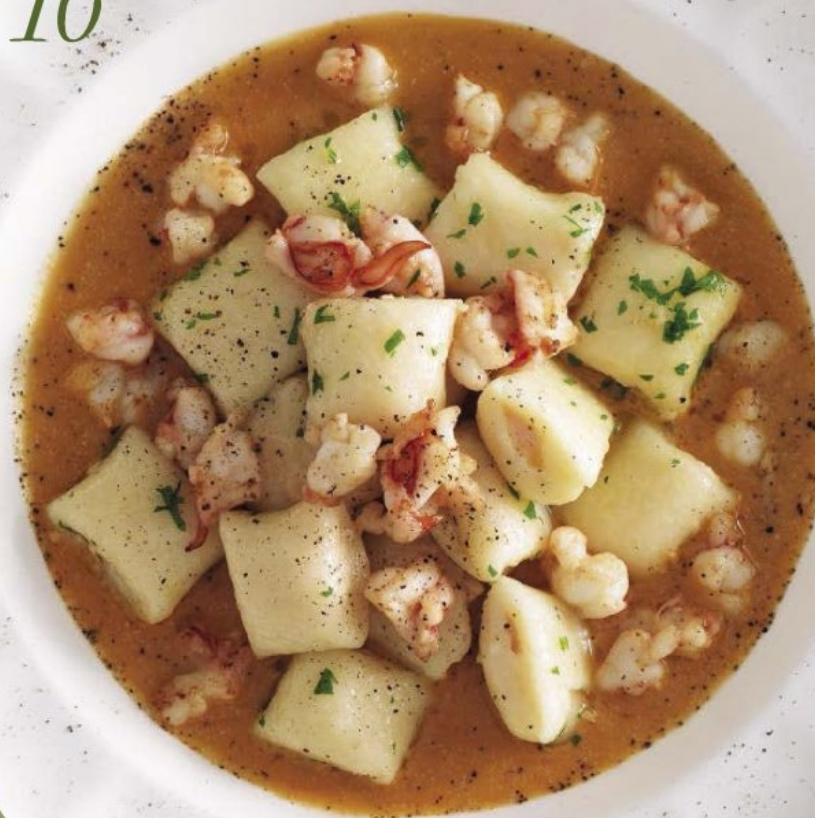
Ingredienti per 4 persone
500 g *latte –* ***120 g*** *pane –* ***50 g*** *uova di salmone –* ***30 g*** *burro –* ***12*** *capperi dissalati* ***1*** *scalogno tritato – germogli –* ***1*** *filetto di acciuga dissalato –* ***1*** *limone – sale – pepe*

TAGLIATE a dadini il pane. Fate imbiondire lo scalogno con il burro e il filetto di acciuga, in una casseruola, sulla fiamma al minimo, per 5'. Poi aggiungete il pane, lasciate insaporire per meno di 1', quindi versate il latte. Portate a ebollizione e dopo 1' spegnete. Salate, pepate e frullate.
PELATE il limone a vivo, eliminate i semi e riducete la polpa in tocchetti di piccole dimensioni.
DISTRIBUITE la zuppa tiepida nei piatti, completatela con il limone, i capperi, le uova di salmone e qualche germoglio.

16

Ecco il piatto per un
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ MILLESIMATO

Uno spumante rosato ampio e non troppo teso, se figlio di un'annata giusta come il 2010. Ottimo per assecondare un primo piatto sontuoso di pesce, e rinfrescare il palato tra un boccone e l'altro. Servire a 10 °C.

15

16 Gnocchi al salmone in salsa di gamberi

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 10'

Ingredienti per 4 persone
500 g *patate –* ***250 g*** *5 gamberi*
180 g *farina –* ***180 g*** *panna fresca*
170 g *polpa di salmone fresco –* ***2*** *scalogni*
1 *albume – sedano – carota*
prezzemolo – timo – burro – sale – pepe

SEPARATE le teste dei gamberi dalle code; sgusciate queste ultime, eliminate il budellino scuro e tenetele da parte.
RACCOGLIETE in una casseruola teste e gusci dei gamberi, 2 rametti di timo, gli scalogni, un gambo di sedano e mezza carota a tocchetti; coprite con acqua e cuocete per 35', schiacciando ogni tanto le teste; infine passate tutto nel colino conico a fori piccoli schiacciando bene. Raccogliete il brodo in padella con 100 g **DI** panna e fatelo restringere per 10' (salsa).
FRULLATE la polpa di salmone con la panna rimasta, l'albume e una presa di sale. Raccogliete la farcia così ottenuta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 1 cm di diametro.
LESSATE le patate, sbucciatele e impastatele con la farina e un pizzico **DI** sale. Ricavate delle strisce larghe 6 cm.
DISTRIBUITE al centro delle strisce un filoncino di farcia di salmone, arrotolatele, poi, lasciando la linea di giuntura in basso, tagliate gli gnocchi.
TAGLIATE le code di gambero a pezzetti e rosolatele in padella con una noce di burro per 2'.
LESSATE gli gnocchi, scolateli e rosolateli in un'altra ampia padella con una noce di burro fuso e prezzemolo tritato. Serviteli sulla salsa, completando con le code di gambero rosolate e una macinata di pepe.

17

Ecco il piatto per un

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Si resta premeditatamente nella stessa denominazione, per sperimentarne la versatilità: l'asciuttezza e il nerbo di un Extra Brut si esalteranno su un piatto con note minerali e "terrose". Si serve a 8 °C.

17 Crema di bietole e citronnette al tuorlo

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone
400 g *bietole –* ***120 g*** *riso Vialone nano*
100 g *latte –* ***100 g*** *verdure a fiammifero (daikon, peperone giallo, carota, zucchina)*
2 *tuorli sodi – scalogno – prezzemolo limone – senape forte – capperi sotto sale aceto – olio extravergine di oliva – sale*

LESSATE il riso in acqua salata per 15'.
MONDATE le bietole e lessatele per 1' dalla ripresa del bollore. Scolatele, strizzatele e frullatele con 2 cucchiai di olio, sale e il latte, fino a ottenere una crema vellutata.
TRITATE grossolanamente uno scalogno e fatelo stufare in acqua e aceto per 5-6'.
TAGLIATE in dadini piccolissimi 20 g del misto di verdure a fiammifero e mescolatele con un cucchiaio di capperi dissalati e tritati.
PREPARATE la citronnette: frullate i tuorli con lo scalogno sgocciolato, prezzemolo tritato, 25 g di succo di limone, 50 g di olio, una punta di cucchiaino di senape forte e un pizzico di sale.
CONDITE il riso con il trito di verdure e capperi e con parte della citronnette. Condite le verdure a fiammifero con la restante citronnette e servitele insieme al riso, sopra la crema di bietole.

18 Risotto al limone con bresaola e rucola

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone
320 g *riso Carnaroli –* ***50 g*** *burro*
30 g *grana grattugiato –* ***12*** *fette di bresaola*
1 *mazzetto di rucola –* ***1*** *limone*
aceto di vino bianco – brodo vegetale scaglie di grana – sale

TOSTATE il riso in casseruola senza grassi per 1', salatelo e poi aggiungete a poco a poco il brodo vegetale fino a portare a cottura (ne servirà poco meno di 1 litro). Mantecate il risotto fuori dal fuoco con il burro, il grana grattugiato, un cucchiaino di aceto e profumatelo con la scorza grattugiata dell'intero limone.
DISTRIBUITELO nei piatti, completate con la bresaola, la rucola e scaglie di grana.

18

Ecco il piatto per uno

CHAMPAGNE BRUT

Champagne sull'astice. Gioco facile, che proviamo però a complicare suggerendovi di cercarne uno fatto con l'uva meno brillante delle tre, il Pinot Meunier. Se è buono, e ce ne sono, avrà la nuance perfetta per crostacei rinfrescati dal lime. Servire a 10 °C.

19

19 Spaghetti freddi all'astice e lime

Impegno: medio **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g *1 astice vivo*
350 g *spaghetti*
4 *gamberi –* ***4*** *scampi*
1 *lime – erba cipollina*
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

Ecco il piatto per un

SICILIA CHARDONNAY BRUT

Ha la purezza del sapore e la classe dello Chardonnay, con in più l'abbraccio accogliente che gli danno il clima e la terra di Sicilia, dove si fa da oltre 25 anni. Saprà sostenere un piatto dagli aromi "puntuti" arricchito dalla bresaola. Si serve a 8 °C.

IMMERGETE l'astice vivo nell'acqua bollente per 2'. Scolatelo e trasferitelo in acqua e ghiaccio.
SCOLATE l'astice, staccate la testa dalla coda. Immergete la testa con le chele nuovamente nell'acqua bollente per altri 3'.
SGUSCIATE coda, testa, chele e zampe. Tagliate la polpa ricavata in listerelle sottili.
SGUSCIATE anche i gamberi e gli scampi.
AFFETTATELI e raccoglieteli in una ciotola di grandi dimensioni con la polpa dell'astice a listerelle.
CONDITE generosamente con olio, una presa di sale, una macinata di pepe, la scorza grattugiata e il succo del lime.
LESSATE gli spaghetti in acqua salata, scolateli al dente e raffreddateli rapidamente in acqua e ghiaccio.
SCOLATE gli spaghetti dall'acqua fredda e uniteli al sugo di crostacei conditi nella ciotola, mescolate bene, aggiustate di sale, se serve, e completate con rocchetti di erba cipollina appena prima di servire.

Ecco il piatto per un
TRENTO BRUT ROSÉ

La già lodata "serietà" del Trento Doc, con spumanti mai troppo morbidi, né ridondanti, in versione rosa, va provata accanto alle consistenze particolari di un "salume" di mare che ispira allegria già dal nome. Si serve a 9 °C.

20 Mortadella di salmone e seppia

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora + riposo

Ingredienti per 6 persone
350 g *panna fresca*
300 g *salmone fresco senza pelle*
200 g *salmone affumicato a fette*
100 g *seppia pulita –* ***20 g*** *pistacchi sgusciati e pelati –* ***2*** *albumi – pane carasau finocchietto – olio extravergine di oliva – sale*

LIBERATE accuratamente dalle lische il salmone, tagliatelo a cubi e frullatelo con gli albumi e un pizzico di sale.
AGGIUNGETE la panna lavorando con la frusta fino a che il composto non si sarà amalgamato perfettamente. Mettetelo in frigorifero a riposare per 30′ circa.
TAGLIATE la seppia a listerelle. Distribuite su un largo foglio di pellicola adatta alla cottura le fette di salmone affumicato sormontandole leggermente: dovrete formare un rettangolo. Spalmatevi sopra il salmone frullato, copritelo con la seppia e cospargete di pistacchi.
ARROTOLATE il rettangolo di salmone sul ripieno e avvolgete strettamente il rotolo ottenuto nella pellicola; cuocetelo a vapore per 20′ circa. Lasciate riposare la "mortadella" per 15′ dopo la cottura, poi liberatela della pellicola, affettatela e servitela subito con pane carasau unto di olio e spolverizzato di finocchietto

20

21

Ecco il piatto per un
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE

Spumantizzato con la precisione e la cultura atesine, ha aromi originali e stimolanti tra fresche erbe officinali e la pera: ottimo l'incontro con il dolce dello spiedino di mare grigliato. Si serve a 7 °C.

22

21 Spiedini di gamberi e capesante

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone
12 code di gambero
8 capesante – 2 fette di pancarré
porro – prezzemolo – aglio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SGUSCIATE le code di gambero, lasciando la parte terminale del codino; sfogliate un porro, tagliate le guaine a strisce e battetele con un batticarne per ammorbidirle. Avvolgetevi i gamberi e infilzateli su 4 stecchi da spiedo, alternandoli con le capesante.
FRULLATE il pancarré a pezzetti con un ciuffetto di prezzemolo, un pezzetto di aglio, sale, pepe e un filo di olio.
COSPARGETE gli spiedini unti con il pane e cuoceteli alla griglia per 4-5' per lato.

22 Costolette di agnello farcite e fritte

Impegno: medio **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 4 persone
500 g 12 costolette di agnello pulite spesse 2 cm
100 g formaggio Asiago fresco
100 g prosciutto cotto
2 uova – farina – pangrattato – limone
olio extravergine di oliva – sale

FRULLATE il formaggio con il prosciutto e la scorza grattugiata di mezzo limone, fino a ottenere una consistenza cremosa (farcia).
APRITE orizzontalmente con un coltello affilato le costolette, in modo da ricavare una tasca da farcire.
IMBOTTITE la tasca delle costolette con circa 15 g di farcia ciascuna. Richiudetele pressando leggermente i bordi.

Ecco il piatto per un

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO MILLESIMATO

Scelta quasi obbligata: il matrimonio d'amore del Pinot Nero con la carne d'agnello. Puntando stavolta sull'ampiezza di gusto e la bella pienezza di un Oltrepò Pavese di buona annata e di sosta lunga sui lieviti. Si serve a 9-10 °C.

INFARINATE le costolette, passatele nelle uova sbattute e nel pangrattato facendolo aderire bene anche sui bordi.
SCALDATE un dito di olio in una larga padella, adagiatevi le costolette e fatele dorare per circa 3' per lato, cuocetele in due riprese per una cottura omogenea: la carne resterà rosata. Se la preferite più cotta, cuocetela 1' ancora.
Alla fine salatela, ma con moderazione data la sapidità del ripieno.
SERVITE le costolette, accompagnandole a piacere con un'insalata di finocchio affettato sottile e lattughino.

“Un’interpretazione mediterranea del **“fish and chips”** anglosassone. Il morso arriva alla morbidezza del ripieno di formaggio affumicato dopo aver infranto la panatura croccante resa aerea dagli albumi sbattuti. Le patate a mezzaluna con la buccia fanno la definitiva differenza con le banali chips.”

Ecco il piatto per un

SANNIO FALANGHINA BRUT

Sono vistosi gli esiti del lavoro fatto su quest’uva, un tempo ritenuta minore, e ora trattata come le grandi varietà classiche. Giocate la carta della sua freschezza sull’agrodolce della patata e sul sapore intenso dell’acciuga. Si serve a 7 °C.

Ecco il piatto per un

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Una elegante sferzata gustativa per dare brio a un piatto delicato e accogliente, come questo con pesce bianco e legumi: cercatela in un Franciacorta con zero aggiunta di dolcezza al momento del suo varo. Si serve a 9 °C.

23 Acciughe croccanti alla scamorza

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 4 persone

__500 g__ patate rosse con la buccia a spicchi
__100 g__ 2 fette di pane per tramezzino
__100 g__ scamorza affumicata a tocchetti
__100 g__ robiola fresca
__24__ acciughe pulite aperte a libro
__3__ albumi – aceto di vino bianco
olio di arachide
fior di sale – pepe

FRULLATE non troppo finemente il pane da tramezzino. Frullate la scamorza abbastanza finemente e amalgamatela con la robiola e una macinata di pepe.
RACCOGLIETE il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm) e farcite le acciughe.
FRIGGETE le patate in abbondante olio a 140 °C per 10′, scolatele su carta da cucina, portate l'olio a 180 °C, immergetevi di nuovo le patate, dopo 2-3′ scolatele ancora su carta da cucina, raccoglietele in una ciotola, salatele e bagnatele con 20 g di aceto.
PASSATE la acciughe farcite negli albumi sbattuti e quindi nel pane frullato.
FRIGGETE le acciughe in abbondante olio bollente per 2-3′, scolatele su carta da cucina, salatele, se occorre, e servitele subito con le patate all'agro.

24 Bastoncini di merluzzo e ceci

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora + raffreddamento

Ingredienti per 4 persone

__500 g__ filetti di merluzzo – __500 g__ rucola
__250 g__ ceci lessati
__100 g__ spinaci novelli
__1__ porro – __1__ uovo
farina di mais finissima
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBOLLENTATE per pochi istanti in acqua bollente salata la rucola e gli spinaci; scolateli, strizzateli e frullateli in salsa con 2 cucchiai di olio, sale e pepe.
AFFETTATE il porro a rondelle sottili e fatelo appassire in padella con un filo di olio per qualche minuto. Aggiungete poi il merluzzo a tocchetti e i ceci. Salate e cuocete per 10′. Togliete il merluzzo e frullate in crema il resto.
MESCOLATE il merluzzo con la crema di ceci e sale. Stendete l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno, allo spessore di 2 cm. Ponetelo in freezer per 30′. Ricavate poi dei bastoncini lunghi 7 cm, passateli nell'uovo sbattuto e nella farina.
SCALDATE un velo di olio in una padella e rosolatevi i bastoncini su tutti i lati. Serviteli con la salsa di rucola e spinaci.

25 Turbante di branzino con radicchio di Gorizia

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 4 persone
1,4 kg *2 branzini*
400 g *radicchio di Gorizia pulito e sfogliato*
200 g *farina di mais bianco*
brodo vegetale – olio extravergine di oliva
sale – pepe

SFILETTATE i branzini eliminando accuratamente le lische e la pelle; tagliate la striscia della pancia allo spessore di 1 cm, lasciandola attaccata per un paio di centimetri dalla parte della coda.
PREPARATE una polenta molto morbida con la farina di mais e 1,2 litri di brodo vegetale cuocendola per 30'.
FATE appassire in una padella caldissima, solo pochi secondi, 300 g di radicchio unto di olio e leggermente salato; toglietelo poi dalla padella e distribuitelo sulla parte interna dei 4 filetti. Arrotolateli, lasciando fuori la striscia della pancia, che avvolgerete, premendo delicatamente, intorno al turbante: servirà a tenerlo ben chiuso. Appoggiate i turbanti su una placca con carta da forno; salateli, pepateli, ungeteli con un filo di olio e infornateli a 200 °C per 10-12'.
SPEZZETTATE con le mani il radicchio avanzato, unitelo alla polenta ormai cotta e mescolate tutto con un cucchiaio di olio; distribuite la polenta nei piatti, appoggiate nel centro il turbante di branzino e decorate a piacere con altre foglie di radicchio.

26 Filetto marinato al peperoncino e carciofi

Impegno: facile **Tempo:** 40 minuti + marinatura

Ingredienti per 2 persone
300 g *filetto di manzo –* ***30 g*** *raspadura (riccioli di granone lodigiano) –* ***2*** *carciofi*
2 *mandarini –* ***2*** *pompelmi rosa –* ***1*** *arancia*
1 *lime – insalata – peperoncino fresco*
maggiorana – olio di sesamo – sale

ROSOLATE il filetto in una padella rovente velata di olio di sesamo: dovrà essere ben arrostito su tutti i lati e crudo al cuore.
RACCOGLIETE il filetto in una ciotola e profumatelo con un peperoncino a rondelle, la scorza grattugiata di un pompelmo, dell'arancia, di un mandarino e del lime; unite 60 g di olio di sesamo, sigillate la ciotola con la pellicola e fate marinare in frigorifero per 12 ore.
SPREMETE il succo di un pompelmo, dell'arancia, del lime e di un mandarino.
SCOLATE il filetto, filtrate la marinata e unitevi il succo degli agrumi e sale (salsa).
INFORNATE il filetto su una placca foderata di carta da forno a 200 °C per 5'.
MONDATE i carciofi eliminando le spine, le foglie esterne più dure e il fieno interno poi affettateli finemente.
PELATE a vivo gli spicchi del pompelmo e del mandarino rimasti. Distribuite nel piatto l'insalata con i carciofi e gli spicchi pelati a vivo di mandarino e di pompelmo, qualche fogliolina di maggiorana e la raspadura.
SFORNATE il filetto e tagliatelo in fette di un paio di centimetri. Accomodatele sopra l'insalata, salate e completate con la salsa.

27 Guazzetto di gamberi con riso Venere e cipolla

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 4 persone
720 g 12 gamberi – 400 g pelati
250 g pomodorini ciliegia
160 g riso Venere – 1 cipolla rossa
timo – maggiorana – aceto di vino bianco
vermouth dry
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE il riso in acqua salata per 40', scolatelo, conditelo con un filo di olio e lasciatelo raffreddare allargato su un vassoio. Tagliate un terzo della cipolla ad anelli sottili e marinatela nell'aceto. **SGUSCIATE** i gamberi, tenendo le teste da parte, ed eliminate il budellino; sezionateli a metà e salateli appena. **TAGLIATE** a tocchetti la cipolla rimasta e rosolatela in 30 g di olio; aggiungetevi le teste dei gamberi, cuocetele per 3-4' e sfumatele con uno spruzzo di vermouth. **UNITE** un mazzetto di timo e maggiorana e i pelati, spezzettateli con un cucchiaio, schiacciandoli insieme alle teste; cuocete per 15'. Completate con i pomodorini tagliati a metà e cuocete per altri 2'. Infine eliminate le teste e il mazzetto aromatico. **DISPONETE** nei piatti il riso, aiutandovi con uno stampino, poi i gamberi; copriteli con il guazzetto caldo: il calore li cuocerà. Scolate la cipolla e disponetela sul riso, salandola. Servite subito.

27

Ecco il piatto per un

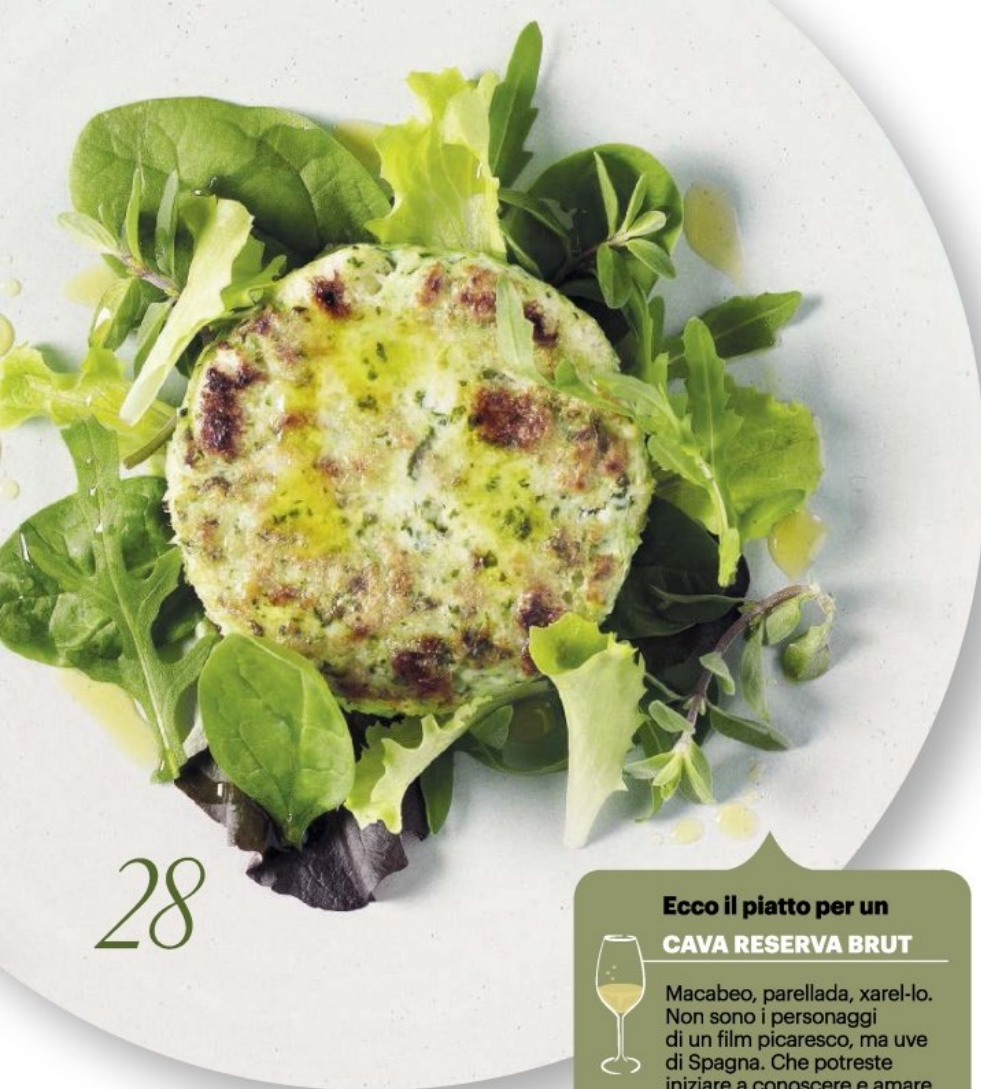
AGLIANICO DEL TABURNO EXTRA DRY

Pomodoro come contrasto alla "dolcezza" del gambero nature: una scelta marinara in rosa per accompagnare uno speciale Aglianico, in cui l'uva del Sud da grandi rossi acquista la veste più briosa e leggera dello spumante. Si serve a 6-8 °C.

26

Ecco il piatto per un

PIEMONTE PINOT NERO BRUT MILLESIMATO

Da uve rosse pinot nero allevate nella magica terra di Langa, ha buona trama e finezza aromatica. Mettetelo alla prova con il filetto e il suo "zic" piccante, e con la "ferrosità" difficile dei carciofi. Bene a 9 °C.

28

28 Hamburger di pollo alla rucola

Impegno: facile **Tempo:** 25 minuti

Ingredienti per 4 persone
350 g *polpa di pollo*
40 g *rucola*
30 g *mollica morbida a dadini*
grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale

FRULLATE la polpa di pollo con la rucola. Incorporate poi una cucchiaiata di grana e i dadini di mollica, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
FORMATE gli hamburger: dividete il composto in quattro porzioni e mettetene una alla volta all'interno di un anello di metallo (ø 8 cm, h 3 cm), posato su un foglietto di carta da forno (lato 10-12 cm); premete il composto e togliete l'anello.
DISPONETE gli hamburger in una padella velata di olio: appoggiateli sul lato della carta e cuoceteli per 3-4′, poi girateli (aiutandovi con la carta e poi eliminandola) e cuoceteli per altri 3-4′. Salateli e serviteli a piacere con insalatina, erbe aromatiche e un filo di olio.

Ecco il piatto per un
CAVA RESERVA BRUT

Macabeo, parellada, xarel-lo. Non sono i personaggi di un film picaresco, ma uve di Spagna. Che potreste iniziare a conoscere e amare in questo classico spumante iberico, gloria di Catalogna. Renderà interessante la delicatezza del pollo. Si serve a 8 °C.

29 Astice e carciofi con salsa bernese

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 4 persone
1,4 kg *2 astici –* ***200 g*** *vino bianco*
200 g *burro*
50 g *aceto di vino bianco*
30 g *scalogno*
3 *carciofi –* ***2*** *tuorli*
dragoncello – cerfoglio
maggiorana – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

AFFETTATE lo scalogno e raccoglietelo in una piccola casseruola con il vino, 2 rametti di dragoncello e l'aceto. Portate sul fuoco e fate ridurre della metà: ci vorranno circa 20′ (riduzione di vino).
LESSATE intanto gli astici per 1-2′ al massimo in acqua bollente, poi scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente, per bloccare la cottura. Infine sgusciateli ricavando la polpa dalla coda e dalle chele. Fondete sul fuoco al minimo il burro tagliato a tocchi.
RACCOGLIETE i tuorli in una ciotola, incorporate, mescolando con la frusta, 3 cucchiai di riduzione di vino filtrata. Poi portate su un bagnomaria caldo ma non bollente e unite a filo il burro fuso mescolando come se faceste una maionese: alternate riduzione e burro fino a terminare il burro fuso. Alla fine completatate con un trito fine di cerfoglio (salsa bernese).
MONDATE i carciofi e tagliateli in fettine molto sottili. Rosolateli sulla fiamma vivace con 20 g di olio, uno spicchio di aglio, un rametto di maggiorana, sale e pepe per 3-4′.
TAGLIATE a fettine la polpa degli astici. Distribuitela nei piatti, unite i carciofi, la salsa a ciuffi e qualche foglia di maggiorana.
SERVITE subito la preparazione con il resto della salsa in ciotoline a parte.

29

30 Seppie gratinate ai broccoli

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 10'

Ingredienti per 6 persone
***1 kg** 12 seppie – **180 g** broccoli a cimette*
***2** fette di pancarré – **1** scalogno*
grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale

PULITE le seppie, dividendo i corpi (sacchi) dai ciuffi dei tentacoli. Tuffate tutto in acqua bollente; dopo 3' di cottura scolate i sacchi e continuate a cuocere i ciuffi per altri 10'. Lessate i broccoli in acqua bollente per circa 8-10', poi scolateli.
TRITATE lo scalogno e soffriggetelo in un velo di olio per 1-2'. Tritate i ciuffi delle seppie nel cutter, quindi amalgamateli con i broccoli: raccogliete il composto ottenuto in una ciotola, unite lo scalogno soffritto, regolate di sale e mescolate bene (ripieno).
ASCIUGATE i sacchi delle seppie con carta da cucina, farciteli con il ripieno e appoggiateli su una teglia.
TRITATE le fette di pancarré con un cucchiaio raso di grana grattugiato, ottenendo una panure. Distribuitela sopra le seppie ripiene, irroratele con un filo di olio e infornate a 250 °C per 10', finché non saranno dorate in superficie. Servite.

Ecco il piatto per un

ETNA BRUT CARRICANTE

Abbiamo già esplorato una faccia, quella da uve rosse, dell'ultima gloria etnea: gli spumanti. Per l'altra, quella "bianca", a base di uve locali carricante, di sapore puro e cristallino, va a puntino una ricetta di mare di sapore pieno e un po' rustico. Si serve a 8 °C.

30

Ecco il piatto per uno

CHAMPAGNE PRESTIGE MILLESIMATO

Se volete concedervi un lusso, pescate a piacere tra i top di gamma della vostra marca del cuore, ma preferendo annate classiche come la 2002. E preparate un piatto altrettanto ricco, complesso e prezioso. Ideale a 10 °C.

"Il sapore neutro e la **consistenza "al dente"** della seppia in funzione di conchiglia propongono un geniale riuso in veste ricercata di verdure avanzate. Morbido il broccolo, croccante e saporita la panure. Un'idea da sperimentare anche con altri ingredienti."

Nel bicchiere

Ogni etichetta porta impresso nel profumo e negli aromi lo stile della Casa che l'ha creata e, all'interno di questa, segmenti diversi per anni e lunghezza d'invecchiamento, ma sempre riconoscibili. Il consiglio è di assaggiare e variare fino a trovare lo stile prediletto

IL FRANCIACORTA
È stato "inventato" nel 1961 dall'enologo Franco Ziliani, nelle cantine di Guido Berlucchi.

PIEMONTE

1. Alta Langa Extra Brut

Fontanafredda (17,50 euro)

Oltre che per i vini, l'azienda è nota per essere stata rifugio della storia amorosa tra il primo re d'Italia e la "Bella Rosin". I due avrebbero brindato volentieri con questo Metodo Classico dal perlage finissimo e dal bouquet di grande complessità, con note di miele, spezie e frutta secca. All'assaggio esprime sia la struttura del pinot nero sia la fragranza dello chardonnay. Si serve a 6-8 °C.

Buono con: *antipasti e primi di pesce.*
Serralunga d'Alba (CN), tel. 0173626111, www.fontanafredda.it

LOMBARDIA

2. Oltrepò Pavese Metodo Classico Cruasé Mazzolino (15 euro)

Nata con la consulenza di grandi esperti dei vini della Borgogna, l'azienda si è affermata per il suo Pinot Nero. In veste rosata e spumeggiante, ha aromi fioriti e buona struttura. Si serve a 8-10 °C.

Buono con: *salumi e formaggi stagionati.*
Corvino San Quirico (PV), tel. 0383876122, www.tenuta-mazzolino.com

3. Franciacorta Pas Dosé "Sublimis"

Uberti (40 euro)

Magnifica esposizione, terre sassose, coltivazione biologica, sapiente tradizione in cantina per un Metodo Classico dalla spuma ricca e compatta, con bollicine sottili e persistenti, aromi di erbe aromatiche e frutta gialla, sapore fresco. Sorprende per la particolare cremosità bilanciata da una lunga scia agrumata e minerale. Si serve a 8-10 °C.

Buono con: *tartare di salmone, tempura di gamberi e verdure.*
Erbusco (BS), tel. 0307267476, www.ubertivini.it

4. Franciacorta Brut "Cellarius" Millesimato Berlucchi (23 euro)

Non si può festeggiare il Natale senza stappare una bottiglia di Berlucchi.

Il "Cellarius" si distingue per il perlage fine, gli aromi di crosta di pane, di frutta fresca e la buona struttura. All'assaggio è rinfrescante, sapido ed equilibrato, con un finale agrumato. Si serve a 8 °C.

Buono con: *antipasti delicati, primi di pesce, carni bianche.*
Borgonato di Corte Franca (BS), tel. 030984381, www.berlucchi.it

TRENTINO

5. Trento "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" Ferrari (89 euro)

Perla enologica della spumantistica italiana, ha colore oro scintillante, perlage finissimo e persistente, con aromi intensi e complessi. All'assaggio è morbido e armonioso, sostenuto da una vibrante freschezza e con una lunga persistenza. È per le grandi occasioni. Si serve a 8-10 °C.

Buono con: *grandi piatti di pesce di mare e carni bianche arrostite.*
Trento, tel. 0461972311, www.ferraritrento.it

ALTO ADIGE

6. Brut Rosé Metodo Classico Arunda (19 euro)

La montagna fa bene alle bollicine: Josef Reiterer, che fa maturare a 1.200 metri di quota le sue bottiglie, lo dimostra con questo rosé cremoso e fruttato, di grande piacevolezza. Si serve a 6-8 °C.

Buono con: *antipasti, primi piatti con sughi di pomodoro, risotto con le seppie.*
Meltina (BZ), tel. 0471668033, www.arundavivaldi.it

"Il vino è come la **poesia**, che si gusta meglio, e si capisce davvero, soltanto quando si studia la vita, le altre opere, il carattere del poeta."

Mario Soldati

CAMPANIA

7. "Dubl" Brut Feudi di San Gregorio (18 euro)

Nasce dal vitigno falanghina questo Metodo Classico di colore giallo brillante, con perlage fine, profumo intenso e un sapore che evoca il polline, lo zenzero e la frutta secca. Si serve a 6-8 °C.

Buono con: *spaghetti con le vongole, mozzarella di bufala.*
Sorbo Serpico (AV), tel. 0825986611, www.feudi.it

FRANCIA

8. Champagne Brut "Apanage Prestige" Pommery (60 euro)

Matura quasi quattro anni questa cuvée dall'eleganza discreta, giocata sugli aromi di fiori di tiglio e sulla burrosità della pera, con una sorprendente concordanza tra profumo e sapore. Si serve a 8-10 °C.

Buono con: *aperitivo, medaglioni di astice, tomino alla griglia.*
Milano, tel. 02878806, www.vrankenpommery.it

5

6

7

8

Elogio della freschezza

In sfumature di colore dal bianco al rosa, al rosso, la leggerezza di questi vini sottolinea un bere tutto declinato in souplesse, anche se è spesso di grande qualità. Importante la scelta dei calici che scandiscono ore, sapori e messaggi diversi

Piccola geografia dei vitigni

PIEMONTE arneis, cortese, favorita, timorasso, grignolino, dolcetto. **VALLE D'AOSTA** gamay, fumin. **LIGURIA** pigato, rossese, vermentino. **LOMBARDIA** turbiana, riesling. **TRENTINO** müller-thurgau, marzemino, nosiola. **ALTO ADIGE** riesling, gewürztraminer, pinot bianco, sauvignon, schiava, pinot nero. **VENETO** garganega, corvina. **FRIULI-VENEZIA GIULIA** malvasia, friulano, ribolla gialla, sauvignon. **EMILIA-ROMAGNA** albana, pagadebit, pignoletto, malvasia, ortrugo, trebbiano, lambrusco. **TOSCANA** trebbiano, vermentino, vernaccia. **UMBRIA** grechetto. **MARCHE** verdicchio, passerina, pecorino, lacrima. **LAZIO** malvasia. **ABRUZZO** trebbiano, pecorino, passerina, montepulciano. **CAMPANIA** fiano, falanghina, greco, piedirosso. **PUGLIA** negroamaro. **SICILIA** grillo, inzolia, catarratto, frappato. **SARDEGNA** vermentino.

Come si conquista una persona che ci piace? In modi infiniti, certo. Ma le certezze, i pilastri della seduzione, restano tre: farla divertire, carezzarla, essere delicati, e poi, al momento giusto, farla vibrare di passione. **Come ispirare l'amore per il vino?** Come attrarre nuovi fan "giusti", cioè attenti e misurati? Con le stesse regole. Dunque anzitutto con vini allegri, delicati, e poi appassionanti. Ottimi i **bianchi**, dall'aperitivo a tutto pasto, ma con **piatti non troppo massicci**, ora sempre più freschi e profumati, dopo una fase in cui il mito della barrique, la piccola botte francese, aveva rischiato di appiattirli. In una sterminata gamma di uve e aromi, si va dai nordici Riesling al rampante etneo Carricante, passando per la Ribolla, i tesi Verdicchio, la sapidità del Vermentino, il fascino di Greco e Fiano, il ritrovato Pecorino. Poi ci sono i **rosati**, spesso figli minori di grandi uve rosse, come aglianico, montepulciano in versione Cerasuolo, negroamaro, di cui mitigano in levità le note più impegnative, come l'astringenza dei tannini. Infine i **rossi "gentili"**: dai Dolcetto piemontesi all'altro etneo, il Nerello Mascalese, passando per i Bardolino, i Lambrusco, l'atesina Schiava, il Rossese ligure. **Come sposarli al cibo?** A colore, anzitutto. E non per gioco estetico. Cibi come pesce e carne bianchi, formaggi freschi e vini bianchi si amano (ma anche sul verde dell'orto il bianco va di più). Cibi più colorati, dal pomodoro alle tartare, ai carpacci, vorranno vini più colorati. Sceglieteli tutti accordando aromaticità, alcolicità e complessità con la forza del piatto: per esempio, abbinate i vini più espressivi sui piatti più speziati. Servite questi vini da freddi a freschi, alzando la temperatura via via che si scurisce il colore e cresce la struttura: da 9 a 12 °C i bianchi, sui 14-16 °C i rossi. Non di meno: il vino non è una granita. Non tanto di più: un rosso leggero non è un brodo, anche se stanno bene insieme.

Antonio Paolini

Dall'uva al vino

- **CORTESE**
Vini: Gavi, Custoza.

- **DOLCETTO**
Vini: Dogliani, Dolcetto di Ovada.

- **TURBIANA**
Vini: Lugana.

- **SCHIAVA**
Vini: Alto Adige Lago di Caldaro Classico, A.A. Santa Maddalena Classico.

- **GARGANEGA**
Vini: Custoza, Soave.

- **CORVINA**
Vini: Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Valpolicella Classico.

- **VERDICCHIO**
Vini: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica.

- **GRECHETTO**
Vini: Orvieto.

- **MONTEPULCIANO**
Vini: Cerasuolo d'Abruzzo.

- **VERMENTINO**
Vini: Riviera Ligure di Ponente Vermentino, Colli di Luni Vermentino, Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino, Vermentino di Gallura, Vermentino di Sardegna.

IL BICCHIERE
Sono indicati i calici con imboccatura stretta, che aiutano la concentrazione dei profumi.

Fotografia di M. Ripani /SIME

Armonie in sequenza

La scelta dei piatti segue la varietà dei vini in un'alternanza di vegetali come funghi, tartufi e catalogna; di carni grasse, dal cotechino alla costoletta; di acidità spinta nell'accostamento con l'aceto balsamico

Ecco il piatto per un

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER

Nel bicchiere c'è un vino che conquista subito anche i meno esperti con i suoi intensi profumi di frutta tropicale e il gusto ricco e pieno. Accompagna al meglio le ricette che accostano dolce e salato. Si serve tra 10 e 12 °C.

2

Ecco il piatto per un

VALLE D'AOSTA GAMAY

Di un bel colore rosso rubino, ha la freschezza delle montagne dove è prodotto, con un gusto morbido, scandito dagli aromi di frutta matura. Il gamay, in Francia, è il vitigno che dà il celebre Beaujolais Nouveau. Si serve tra 13 e 15 °C.

1 Fiori di zucca farciti di zucchine e amaretti

Impegno: facile **Tempo:** 45 minuti

Ingredienti per 4 persone
400 g *zucchine –* ***20 g*** *amaretti secchi*
5 g *cacao amaro in polvere*
12 *fiori di zucca –* ***2*** *tuorli –* ***1*** *cipolla*
1 *porro – grana grattugiato*
olio extravergine di oliva
sale – pepe

LAVATE e tagliate le zucchine a bastoncini. affettate finemente la cipolla e fatela appassire in padella con un velo di olio insieme con le zucchine per circa 10′. Salate, pepate e lasciate raffreddare.
FRULLATE tutto con il cacao, i tuorli, un cucchiaio di grana e un pizzico di sale.
TRITATE gli amaretti, uniteli al composto frullato e mescolate bene (ripieno).
SFOGLIATE il porro e ricavate dalle guaine dei nastri sottili. Cuoceteli per 1′ in acqua bollente. Scolateli e asciugateli.
MONDATE i fiori di zucca eliminando il pistillo e il calice, lavateli e asciugateli.
RIEMPITE i fiori con il ripieno di zucchine e amaretti e chiudeteli alla sommità con un nastro di porro. Conditeli con un filo di olio, poneteli su una teglia coperta di carta da forno, spolverateli di grana e infornateli a 180 °C per 15′ circa.

2 Gratin di cardi al pecorino

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 4 persone
600 g *cardi mondati*
500 g *latte –* ***250 g*** *pecorino dolce*
30 g *farina –* ***30 g*** *burro –* ***2*** *tuorli – sale*

LESSATE i cardi per 30′ in acqua bollente salata, poi scolateli e teneteli da parte.
MESCOLATE in una casseruolina, fuori del fuoco, la farina con il burro morbido e un pizzico di sale.
PORTATE sul fuoco e aggiungete subito il latte bollente, mescolando con la frusta; portate a ebollizione e cuocete la besciamella per un paio di minuti, senza smettere di mescolare.
ALLONTANATE dal fuoco la besciamella, unitevi 150 g di pecorino grattugiato a filetti, i 2 tuorli e amalgamate bene.
DISTRIBUITE sul fondo di 4 cocotte un cucchiaio di besciamella, fate un primo strato di cardi, cospargetelo di pecorino a filetti e proseguite fino a esaurimento degli ingredienti terminando l'ultimo strato con il pecorino.
INFORNATE le cocotte a 200 °C per 15′, fatele leggermente gratinare quindi sfornatele, lasciatele riposare per una decina di minuti, poi servitele.

Fotografia ingrediente di Fotolia

3

Ecco il piatto per un
VERDUNO PELAVERGA

Un segreto delle Langhe piemontesi, oggi raro e poco conosciuto. Ma, un tempo, questo rosso sapido e persistente allietava le cene dei re sabaudi durante la stagione della caccia. Si serve tra 14 e 16 °C.

3 Soufflé di formaggio, miele e noci

Impegno: medio **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 8 persone
__300 g__ latte – __80 g__ fontina
__70 g__ formaggio Asiago
__40 g__ burro più un po' – __40 g__ farina
__4__ uova – miele – noci – sale – pepe

SCIOGLIETE il burro in una casseruola e stemperatevi la farina. Aggiungete poi il latte, portate a bollore mescolando e cuocete fino a ottenere una besciamella densa. Unite Asiago e fontina grattugiati a filetti e fateli sciogliere; aggiustate di sale e pepe e lasciate raffreddare il composto.
MONTATE intanto gli albumi a neve. Imburrate 8 ramequin (stampini cilindrici di ceramica pirofila, ø 8 cm, h 4 cm).
AMALGAMATE i tuorli uno per volta al composto di formaggi ormai freddo, quindi incorporate molto delicatamente gli albumi montati.
RIEMPITE i ramequin con il composto per tre quarti e infornate a 175 °C per 14-15'.
SFORNATE i soufflé, colatevi sopra un filo di miele e completate con gherigli di noce spezzettati. Serviteli subito.

4 Insalata di bollito con cipolla e fagioli

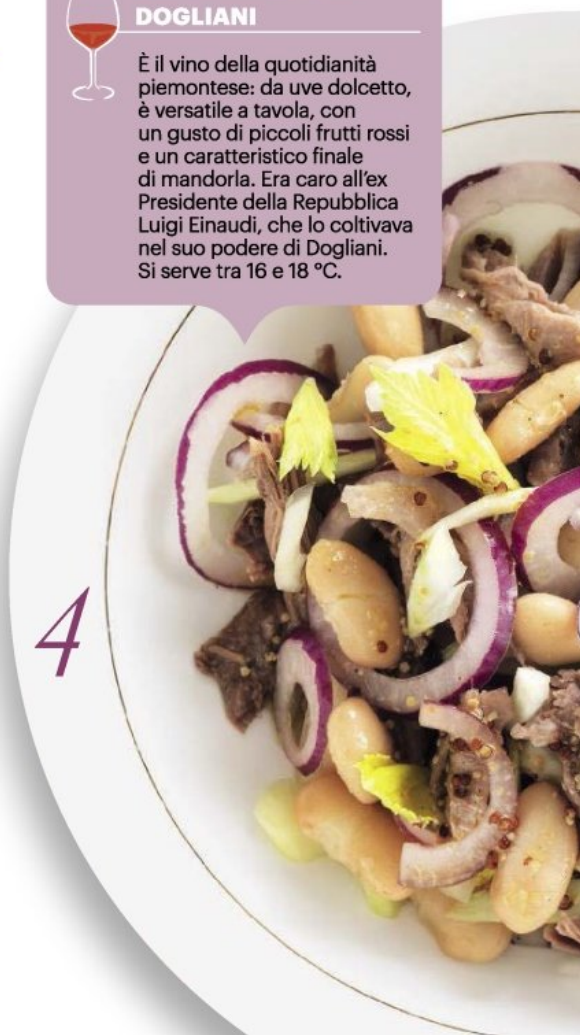
Impegno: facile
Tempo: 2 ore e 30' + raffreddamento

Ingredienti per 4 persone
__800 g__ polpa di manzo (cappello del prete)
__240 g__ fagioli cannellini lessati
__2__ gambi di sedano – __1__ cipolla rossa
__1__ cipolla bionda – __1__ carota – foglie di sedano
senape – aceto di vino bianco – alloro
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

RACCOGLIETE il manzo in una casseruola, copritelo di acqua, unite un gambo di sedano, la cipolla bionda, la carota, una manciata di grani di pepe, una foglia di alloro. Portate a ebollizione e cuocete per 2 ore e 10'. Spegnete e lasciate intiepidire, poi sfilacciate la carne.
TAGLIATE in rondelle la cipolla rossa e affettate l'altro gambo di sedano.
PREPARATE un'emulsione con senape, olio, sale, pepe e aceto di vino bianco.
MESCOLATE la carne sfilacciata con i fagioli, la cipolla, il sedano e condite con l'emulsione. Completate con foglioline di sedano e servite subito.

Ecco il piatto per un
DOGLIANI

È il vino della quotidianità piemontese: da uve dolcetto, è versatile a tavola, con un gusto di piccoli frutti rossi e un caratteristico finale di mandorla. Era caro all'ex Presidente della Repubblica Luigi Einaudi, che lo coltivava nel suo podere di Dogliani. Si serve tra 16 e 18 °C.

4

ARSELLE

Sono piccoli molluschi con guscio, polpa soda e gusto delicato, chiamati anche vongole. Il loro sapore di mare viene esaltato dai bianchi giovani, secchi e sapidi.

5

Ecco il piatto per un

MONTECUCCO VERMENTINO

Con i suoi aromi di pesca gialla e ginestra, il vermentino è un vitigno che ama il mare; è coltivato in Liguria, in Sardegna o, come in questo caso, sulla costa Toscana, dove dà un vino sapido, che trova l'abbinamento ideale con i molluschi.
Si serve tra 8 e 10 °C.

5 Crostini di arselle

Impegno: facile **Tempo:** 40 minuti + spurgatura

Ingredienti per 4 persone
1 kg *arselle –* ***8*** *fette di pancarré*
3 *pomodori pelati – zenzero fresco*
aglio – prezzemolo tritato
vino bianco – basilico
olio extravergine di oliva – sale

DISPONETE sul fondo di una grande ciotola un piatto capovolto, distribuitevi sopra le arselle e copritele con acqua; mettete in frigo e lasciatele spurgare per 3 ore. Sgocciolatele e sciacquatele rapidamente.
RACCOGLIETE le arselle spurgate in una casseruola senza condimenti, portatele sul fuoco e cuocetele fino a quando non si saranno aperte: ci vorranno 3-5'.
SGUSCIATELE e conservate il liquido che si sarà formato in cottura, filtratelo con un colino foderato di cotone idrofilo.
PRIVATE i pelati dei semi e riduceteli in una dadolata di piccole dimensioni.
RACCOGLIETE in una casseruola uno spicchio di aglio e un cucchiaio di prezzemolo tritati, 3 cucchiai di olio e un pezzetto di zenzero (dosatelo secondo il vostro gusto). Rosolateli delicatamente per qualche minuto, poi unite le arselle, dopo 1-2' bagnate con un bicchiere di vino, fate evaporare per qualche minuto, quindi unite il liquido di cottura delle arselle filtrato, i pelati ridotti in dadolata, qualche foglia di basilico spezzettata, mescolate e dopo 1-2' spegnete. Aggiustate di sale, se serve.
RIFILATE le fette di pancarré e tostatele in una padella senza grassi per 1-2' per lato.
DISTRIBUITE le arselle con il sughetto sulle fette di pancarré e servite completando a piacere con foglioline di basilico.

Ecco il piatto per un

TRENTINO MÜLLER-THURGAU

È da scegliere per portare in tavola le montagne di granito della Val di Cembra, dove le importanti escursioni termiche tra giorno e notte, danno vini profumati di fiori, irrobustiti da una spiccata mineralità. Si serve a 10-12 °C.

6 Crema bruciata di finocchi

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora e 15′

Ingredienti per 8 persone

1,2 kg *3 finocchi* – ***400 g*** *latte* – ***6*** *albumi*
3 *filetti di acciuga sott'olio* – ***1/2*** *arancia*
zucchero di canna
olio extravergine di oliva – sale

PULITE i finocchi, conservando un po' del loro verde. Tagliatene 2 a pezzetti e cuoceteli in acqua bollente salata per 15-20′. Frullateli e passate il frullato in un setaccio per eliminare l'acqua in eccesso. **METTETE** 300 g di frullato in una ciotola e amalgamatelo con gli albumi, il latte e un pizzico di sale. Mescolate con una frusta, ottenendo un composto omogeneo. Versatelo in 8 stampi rotondi in ceramica (ø 12 cm). Infornate gli stampi a bagnomaria a 120 °C per 25′. **TAGLIATE** il finocchio rimasto a fettine sottili (ideale l'affettatrice o la mandolina) e poi a striscioline. Conditele con un'emulsione preparata frullando il succo di mezza arancia, 2 cucchiai di olio e i filetti di acciuga. **SFORNATE** gli stampi, lasciateli intiepidire, cospargeteli in superficie con lo zucchero di canna e "bruciatelo" con l'apposito cannello (o sotto il grill molto alto), finché lo zucchero non si caramella. **SERVITE** le creme bruciate con i finocchi crudi e un po' del loro verde.

7 Crostini con fegatini e cavolini di Bruxelles

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora + raffreddamento

Ingredienti per 8 persone

500 g *farina di mais*
200 g *fegatini di coniglio*
8 *cavolini di Bruxelles*
1 *cipolla – timo Cognac*
miele – olio extravergine di oliva
sale – pepe

CUOCETE la farina di mais in circa 2 litri di acqua bollente salata per 45′, ottenendo una polenta consistente. Versatela in uno stampo da plum cake da 2 litri, unto di olio, livellatela e lasciatela raffreddare completamente (prima a temperatura ambiente, dopo in frigorifero, coperta). **PULITE** i cavolini e cuoceteli per 10′ in acqua bollente, poi scolateli. **TAGLIATE** a pezzetti i fegatini. Affettate sottilmente la cipolla e rosolatela per 5-6′ in una casseruola dal bordo basso con 2 cucchiai di olio e un rametto di timo, poi aggiungete i fegatini. Salate, pepate e saltate a fuoco vivo per 2′. Sfumate con uno spruzzo di Cognac e cuocete per 1′. **SCALDATE** un filo di olio in una padella e rosolatevi i cavolini per 5′, quindi aggiungete un cucchiaio di miele. Cuocete per 5′, finché i cavolini non appariranno glassati. **SFORMATE** la polenta e tagliatene almeno 8 fette spesse circa 1 cm. **GRIGLIATELE** sui due lati su una griglia ben calda e dividetele in triangoli (crostini). Guarniteli con i fegatini e i cavolini tagliati a metà e servite.

Ecco il piatto per un

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI SAUVIGNON

L'idea è quella di stupire gli ospiti con un vino di buona struttura e forte personalità: i suoi profumi intensi di peperone verde e di foglia di pomodoro sono inconfondibili. Da provare con i piatti a base di verdure, frutti di mare e crostacei. Si serve tra 10 e 12 °C.

Ecco il piatto per un

MENFI INZOLIA

Siamo in Sicilia, con un vino color del sole, fragrante e fresco come le brezze mediterranee. Profuma di pesca bianca e di ginestra, e ha un sapore asciutto, morbido e avvolgente. Si serve tra 10 e 12 °C.

8 Spiedini di mare e crema di finocchio

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora e 20'

Ingredienti per 6 persone
__350 g__ finocchio – __100 g__ patata
__24__ cannolicchi puliti e spurgati
__12__ cozze pulite
__12__ gamberi rossi
__12__ seppioline – __1__ pompelmo
aglio – maggiorana – timo – basilico
lemon grass – vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TAGLIATE a rondelle 20 g di lemon grass e scaldatelo in 50 g di olio per 4', spegnete e lasciate raffreddare (olio al lemon grass).
MONDATE il finocchio, conservando qualche ciuffetto di verde; tagliatelo a pezzetti e mettetelo in una casseruola insieme alla patata, pelata e tagliata a fette. Unite un cucchiaio di olio e mezzo spicchio di aglio e cuocete per 5'. Togliete l'aglio, bagnate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete ancora per altri 15' circa.
FRULLATE tutto unendo 1 cucchiaio di olio extravergine e 1 cucchiaio di olio al lemon grass (crema di finocchio).
FATE aprire le cozze in un velo di olio con un pezzetto di aglio, una foglia di basilico e uno spruzzo di vino bianco, poi sgusciatele. Procedete allo stesso modo con i cannolicchi.
PULITE le seppioline, eliminando i ciuffi; rosolatele in una casseruola in un velo di olio con aglio, basilico e maggiorana.
SFUMATE con mezzo bicchiere di vino bianco, abbassate il fuoco e cuocete per 5'. Sgusciate i gamberi e saltateli per 1' in un velo di olio caldo con timo e aglio.
COMPONETE 12 spiedini alternando i frutti di mare, le seppioline e i gamberi. Versate la crema di finocchio in 6 bicchieri alti. Completate con gocce di olio al lemon grass, la scorza del pompelmo a filetti e guarnite con il verde del finocchio. Infine sistemate 2 spiedini in ogni bicchiere e servite.

8

9 Piadine squacquerone e prosciutto

Impegno: facile **Tempo:** 15 minuti

Ingredienti per 4 persone
__80 g__ squacquerone
__80 g__ lattuga
__60 g__ prosciutto cotto a fettine
__50 g__ spinaci lessati
__20 g__ pera – __8__ piccole piadine
olio extravergine di oliva – sale

SCALDATE le piadine in una padella antiaderente senza grassi.
STRIZZATE gli spinaci. Mettetene una noce sopra ogni piadina, completate con mezza fetta di prosciutto cotto, un cucchiaino di squacquerone, chiudete con un'altra piadina.
AFFETTATE sottili la lattuga e la pera, conditele con olio e sale e servitele per accompagnare le piadine.

Ecco il piatto per un

ROMAGNA ALBANA SECCO

Fresco, con delicati sentori di nespola e tiglio, è il vino che in Romagna si riserva agli ospiti come segno di benvenuto. Ma la sua semplicità non deve ingannare, è stato il primo bianco italiano tutelato con la Docg. Si serve tra 8 e 10 °C.

10 Aspic di verdure

Impegno: medio
Tempo: 1 ora e 30' + raffreddamento

Ingredienti per 10 persone
500 g brodo vegetale – 80 g patata
50 g zucchina (solo il verde)
50 g finocchio con un ciuffo di barbine
50 g funghi champignon puliti
50 g carota – 2,5 g agar agar
in polvere – prezzemolo riccio

PELATE e lessate la patata. Tagliate a dadini la zucchina. Tagliate metà del finocchio in piccola dadolata e metà a fettine. Pelate la carota e tagliatela a nastri con un pelapatate. Tagliate i funghi a lamelle. Pulite un ciuffo di prezzemolo.
SCIOGLIETE l'agar-agar nel brodo bollente; fatelo bollire per 3', poi lasciatelo raffreddare fino a temperatura ambiente (gelatina). Versate uno strato di gelatina alto circa 2 mm sul fondo di uno stampo da plum cake da 1/2 litro; distribuitevi sopra uno strato di fettine di funghi e coprite con altra gelatina, quindi fate rassodare in freezer finché non si solidifica (ci vorranno pochi minuti).
PROCEDETE poi versando la gelatina in strati di circa 5 mm per volta, alternando le verdure e collocando qua e là i ciuffetti di prezzemolo e finocchio.
TERMINATE con uno strato di sole patate, adatte a fare da base, quando sformerete l'aspic. Fate raffreddare l'aspic finito per almeno 10' in freezer, poi sformatelo e portatelo subito in tavola.

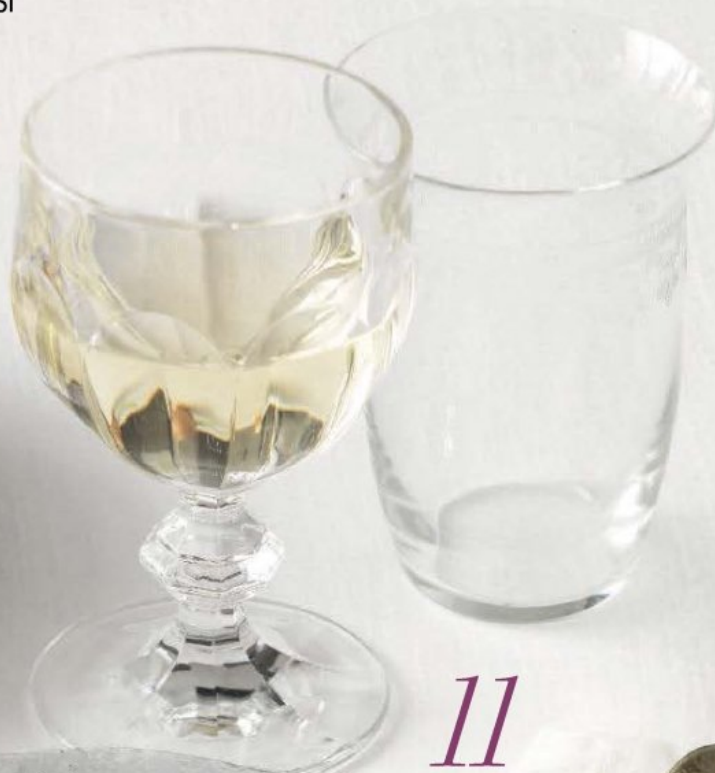
Ecco il piatto per un
COLLIO MALVASIA

Piace a chi è stuzzicato dai contrasti che definiscono la malvasia coltivata ai confini orientali del Friuli: aromatica e fruttata, ma anche asciutta e sapida, in rimandi che si rinnovano sorso dopo sorso. Si serve tra 8 e 10 °C.

10

9

"I **colori del sottobosco** e un finto disordine, in barba alle noiose simmetrie tipiche degli aspic, regalano a questa preparazione l'eleganza apparentemente casuale eppure studiatissima dei piatti giapponesi. Tutto vegetale, di gran figura, ma facile da eseguire alla perfezione."

“Non sempre la zuppa di pesce deve essere un piatto temibile per quantità e problemi di spine. In questa **elegante versione** tutto è diliscato e la bontà è concentrata nel sugo, quasi un brodetto, che riveste il piatto. Altra gustosa variante: i pesci sono leggermente rosolati a tutto vantaggio della freschezza di sapore.”

11

Ecco il piatto per un

SALENTO NEGROAMARO ROSATO

Le note di violetta, rosa e cedro compongono uno spartito pieno di ritmo, come le canzoni del gruppo rock che ha preso nome dal vitigno salentino. Un vino conviviale, da condividere con amici giovani e curiosi. Si serve tra 10 e 12 °C.

Ecco il piatto per un
ORVIETO

Il piacere è quello di assaporare un vino poco conosciuto, ricco di note floreali e mielate, di gusto fresco e minerale, dato dai terreni di tufo e argilla, caratteristici della zona di Orvieto.
Si serve tra 10 e 12 °C.

11 Zuppa di pesce di scoglio

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 40'

Ingredienti per 4 persone
__2 kg__ pesce di scoglio misto pulito e diliscato – __100 g__ finocchio
__20 g__ concentrato di pomodoro
__1__ cipolla bianca
vino bianco – pane
timo – aglio
barbe di un finocchio intero
semi di finocchio
olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE la cipolla e rosolatela in una padella con un filo di olio. Dopo 3' unite il finocchio e le sue barbe, entrambi affettati, qualche foglia di timo, mezzo spicchio di aglio, i semi di finocchio e un cucchiaino di acqua calda.
SFUMATE con mezzo bicchiere di vino bianco e dopo 1' aggiungete i filetti di pesce (tenetene da parte 3-4 piccolini per persona), il concentrato di pomodoro e 600-700 g di acqua calda.
PORTATE a bollore e cuocete per 1 ora circa a fuoco medio: la zuppa sarà pronta quando il volume di liquido sarà pari alla parte solida. Fate raffreddare, frullate e aggiustate di sale, se occorre.
ROSOLATE in padella con un filo di olio i filetti di pesce rimasti facendoli dorare bene. Tagliate a tocchetti 2 fette di pane e fate dorare anch'esse in un velo di olio.
RISCALDATE la zuppa e servitela subito completando con i filetti rosolati e con il pane abbrustolito.

12 Brodo di carciofi con mini bignè e tartufo

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora

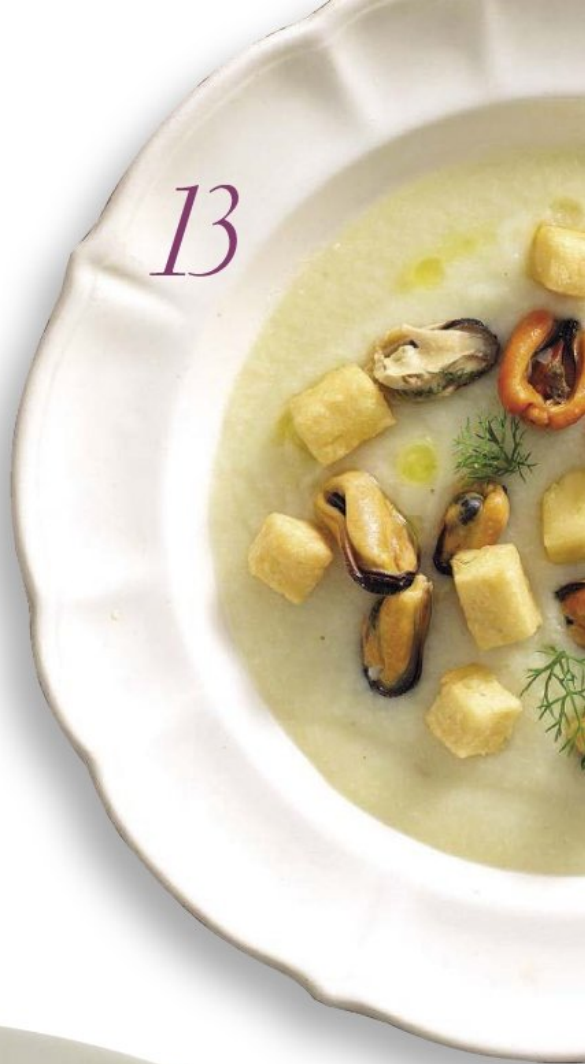
Ingredienti per 4 persone
__125 g__ latte – __100 g__ farina
__40 g__ grana grattugiato
__35 g__ burro – __10__ carciofi
__4__ uova – tartufo nero – sale

PORTATE sul fuoco il latte con il burro e un pizzico di sale; quando bolle, togliete dal fuoco e buttate la farina e il grana in un colpo solo. Mescolate finché non si forma una palla che si stacca dalle pareti della casseruola sfrigolando.
ALLARGATE quindi il composto su un vassoio per farlo intiepidire, poi mettetelo in una ciotola e amalgamatevi un uovo alla volta, mescolando bene; raccoglietelo infine in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia.
DISTRIBUITE il composto in piccoli ciuffetti su una placca foderata di carta da forno e infornate a 180 °C per 15-20', sfornate e lasciate raffreddare ottenendo i mini bignè.
MONDATE profondamente i carciofi, tuffateli in 2 litri di acqua salata in ebollizione, lessateli per 5', quindi spegnete e lasciateli raffreddare nel brodo. Scolate i carciofi e filtrate il brodo con un colino fine foderato di garza. Affettate sottilmente i carciofi.
SERVITE il brodo, riscaldato, con i carciofi, i mini bignè e completate il tutto con fettine di tartufo nero.

13 Crema di cavolfiore, cozze e panissa

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 30'

Ingredienti per 4 persone
800 g *cavolfiore –* ***500 g*** *cozze*
250 g *cipollotti –* ***170 g*** *patata*
50 g *farina di ceci*
aglio – peperoncino
prezzemolo – finocchietto
olio extravergine di oliva
olio di arachide
sale – pepe bianco

PORTATE a ebollizione 200 g di acqua leggermente salata; fuori del fuoco aggiungete la farina di ceci e mescolate; tornate sul fuoco e cuocete la polentina, mescolandola per circa 40'. Raccoglietela infine in una ciotola e fatela raffreddare coperta in frigorifero.
PELATE la patata e tagliatela a fettine; mondate il cavolfiore, tagliatelo a ciuffetti e poi a fettine.
MONDATE i cipollotti: mettete gli scarti in una pentola con 2 litri di acqua poco salata in ebollizione e lasciateli sobbollire per qualche minuto, ottenendo un brodo molto leggero.
TRITATE i bulbi. Fate appassire i cipollotti tritati in 2 cucchiai di olio extravergine, senza colorirli, unite cavolfiore e patata, sale e pepe e fate insaporire per 3-4'; bagnate con il brodo quasi a coprire e cuocete la minestra per 25-30'.
SOFFRIGGETE in una padella uno spicchio di aglio schiacciato con 2 cucchiai di olio extravergine, un peperoncino intero e 2 gambi di prezzemolo; unite le cozze ben lavate, coprite e fatele aprire, in 3'; lasciate intiepidire. Sgusciate le cozze e filtrate il loro liquido; riducetelo per 3' sul fuoco con un filo di olio e un po' di finocchietto, unite infine i molluschi per riscaldarli.
FRULLATE la minestra, regolando la consistenza, se serve, con il brodo (crema). Tagliate la polentina di ceci in piccoli cubetti e friggeteli in olio di arachide a 170 °C, scolandoli su carta da cucina (panissa).
SERVITE la crema con le cozze e un po' del loro intingolo, completando con la panissa croccante e ciuffi di finocchietto.

Ecco il piatto per un

Questo piccolo capolavoro che nasce sulle colline a nord di Bolzano è il rosso più apprezzato dagli altoatesini per i suoi profumi di viola e frutti rossi e il gusto morbido e succoso, con un finale piacevolmente amaro. È un vino da occasioni disinvolte, ottimo per accompagnare i salumi e i primi piatti. Si serve tra 12 e 14 °C.

Ecco il piatto per un

COLLI TORTONESI TIMORASSO

Nella regione più famosa d'Italia per i vini rossi, ecco un grande bianco raro e prezioso, da stappare a una cena speciale. Struttura e grado alcolico sono importanti, ma alleggeriti dal gusto fresco e agrumato, che diventa complesso con il passare degli anni. Si serve tra 12 e 14 °C.

15 Carbonara classica

Impegno: medio **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g *spaghetti medi*
100 g *guanciale privo della cotenna*
30 g *pecorino stagionato grattugiato*
30 g *grana grattugiato*
4 *tuorli freschissimi*
olio extravergine di oliva
sale – pepe nero

TAGLIATE il guanciale a fette spesse circa 0,5 cm, dunque a listerelle lunghe 5 cm. **MESCOLATE** i tuorli con i formaggi grattugiati e un pizzico di pepe. A piacere potete aggiungere 2 cucchiai di latte per rendere più cremoso il risultato finale. **SCALDATE** in una padella un cucchiaio di olio e rosolatevi il guanciale a listerelle per circa 2′, fino a che non sarà croccante, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. **CUOCETE** la pasta in abbondante acqua bollente salata; tenete da parte un mestolo di acqua di cottura, quindi scolate la pasta al dente. **VERSATE** l'acqua calda tenuta da parte nella padella con il guanciale intiepidito: questa operazione manterrà la pasta umida. Trasferite la pasta nella padella e mescolate per condire. **UNITE** alla pasta anche il composto di tuorli e formaggio, amalgamando velocemente. La padella ancora tiepida e la pasta calda cuociono leggermente le uova rendendole cremose. È importante compiere queste operazioni velocemente per evitare che il tuorlo si rapprenda e assuma la consistenza dell'uovo strapazzato. **INSAPORITE** con il pepe nero macinato e servite immediatamente nei piatti caldi.

Ecco il piatto per un

CERASUOLO D'ABRUZZO

Con questa scelta si porta in tavola uno dei migliori vini rosati d'Italia. Beverino, versatile, accattivante, è morbido e fragrante, con note di frutta e di erbe. Si serve tra 12 e 14 °C.

14 Spaetzle con verdure

Impegno: medio **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 6 persone

500 g *melanzane –* ***250 g*** *farina*
200 g *petto di pollo –* ***180 g*** *latte*
6 *fiori di zucca –* ***2*** *uova –* ***2*** *carote*
2 *zucchine –* ***2*** *scalogni – curcuma – burro*
rosmarino – olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE a striscioline i fiori di zucca e a dadini le carote, le zucchine e le melanzane. Rosolate le melanzane in un'ampia padella con 4 cucchiai di olio per 5′. Sbollentate le zucchine per 2′ e le carote per 3′. Tagliate il pollo a tocchettini. **PREPARATE** gli spaetzle impastando la farina con le uova, il latte e un cucchiaino di curcuma. Lessateli per un paio di minuti in acqua bollente salata facendoli colare dall'apposito attrezzo. Scolateli e rosolateli in padella con una noce di burro. **AFFETTATE** gli scalogni e fateli appassire con un filo di olio e rosmarino; unite il pollo e rosolatelo per 5′. Aggiungete le verdure a dadini e gli spaetzle e saltate tutto insieme a fuoco vivace. **COMPLETATE** con i fiori di zucca e servite.

15

16

Ecco il piatto per un

OFFIDA PASSERINA

Un vino marchigiano tornato in auge e valorizzato di recente, per il suo piglio moderno, dettato dagli aromi di erba tagliata, gelsomino e fiori d'arancio. All'assaggio è sapido e rinfrescante, con una buona persistenza. Si serve tra 8 e 10 °C.

16 Passatelli in brodo con pollo e catalogna

Impegno: medio **Tempo:** 2 ore e 15'

Ingredienti per 4 persone

1 kg *un pollo intero pulito*
120 g *grana grattugiato*
120 g *pangrattato –* ***60 g*** *foglie di catalogna*
30 g *burro –* ***3*** *uova*
2 *carote –* ***2*** *gambi di sedano –* ***1*** *cipolla*
farina – alloro – noce moscata
limone – olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

METTETE il pollo in una casseruola con le carote, il sedano e la cipolla a pezzetti; coprite di acqua, profumate con 2 foglie di alloro e un cucchiaino di pepe in grani e fate cuocere per circa 2 ore.
PREPARATE i passatelli impastando le uova con il grana e il pangrattato, il burro morbido, un pizzico di sale, scorza di limone grattugiata e noce moscata. Lasciate riposare l'impasto per 1 ora. Poi dividetelo in più parti, infarinatelo e schiacciatelo nello schiacciapatate con i fori grandi, ottenendo i passatelli. Stendeteli su un vassoio.
TOGLIETE il pollo dalla pentola e filtrate il brodo, conservando le verdure.
DISOSSATE il pollo e tagliate la polpa a pezzetti; rosolateli in padella con un filo di olio per 3-4', aggiungete anche la catalogna, facendola appassire per 2'.
LESSATE i passatelli tuffandoli in acqua bollente salata e scolateli con una schiumarola dopo 30 secondi. Serviteli con il brodo di pollo, il pollo saltato con la catalogna e, a piacere, le verdure lessate.

Ecco il piatto per un

SANNIO FALANGHINA

I profumi del Sud nel piatto e nel bicchiere, con un bianco dalle intense note di frutta esotica. È un vino da bere giovane, per coglierne al meglio la fragranza, e da concedersi spesso, per il suo prezzo molto accattivante. Si serve tra 10 e 12 °C.

17 Risotto ai profumi del Sud

Impegno: facile **Tempo:** 35 minuti

Ingredienti per 4 persone
850 g brodo vegetale
300 g riso Carnaroli
40 g piselli lessati
4 zucchine novelle con il fiore
2 pomodori secchi
cipolla – carota – peperone giallo
grana grattugiato
origano fresco
olive taggiasche – capperi sotto sale
olio extravergine di oliva

STACCATE i fiori dalle zucchine, puliteli e tagliateli a pezzetti; tritate i calici dei fiori e tagliate le zucchine a fettine. **SOFFRIGGETE** in una casseruola un tocchetto di cipolla e uno di carota tritati, con un filo di olio; rosolatevi il riso, quindi bagnatelo con un mestolo di brodo bollente, poi portatelo a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo restante, calcolando circa 20′. **AGGIUNGETE** 5′ prima di spegnere le zucchine, i fiori e i calici dei fiori tritati e una falda di peperone a dadini piccolissimi. Spegnete il fuoco e mantecate il risotto con 6 cucchiai di grana grattugiato e 6 cucchiai di olio. **AGGIUNGETE** i piselli e completate con olive taggiasche e capperi dissalati tritati, i pomodori secchi a tocchetti e origano.

BIGOLI

Sono tipici del Veneto e somigliano a grossi spaghetti. L'impasto, a base di farina di grano tenero, acqua e sale, è trafilato con un apposito torchio che ne rende la superficie rugosa e quindi molto adatta a trattenere il sugo. I condimenti più classici richiedono rossi leggeri o di media struttura.

18

17

Ecco il piatto per un

BARDOLINO CLASSICO

È la scelta giusta per chi cerca un rosso leggero e versatile, figlio del clima mite del lago di Garda. Nel bicchiere il colore rosso rubino brillante anticipa il profumo di ciliegia, lampone e spezie dolci. Si serve fresco, tra 15 e 16 °C, anche con portate di pesce.

18 Bigoli all'uovo con "brüscitt" di vitello

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora e 15′

Ingredienti per 6 persone
450 g polpa di vitello magra
300 g bigoli all'uovo
120 g carote
120 g sedano
120 g cipolla
20 g bacche di goji
2 spicchi di aglio
menta fresca
passata di pomodoro
vino bianco
olio extravergine di oliva – sale

PORTATE a bollore 300 g di acqua con una decina di foglie di menta e le bacche di goji. Spegnete e filtrate l'acqua, conservando foglie e bacche. Tritate grossolanamente carote, sedano e cipolla. **TAGLIATE** a cubetti la carne e fatela rosolare a fuoco alto con un filo di olio per 5′. Aggiungete a distanza di 2′ prima le carote, poi il sedano, infine la cipolla e gli spicchi di aglio interi, che poi toglierete. Sfumate con un bicchiere di vino e dopo 1′ bagnate con un bicchiere di passata e uno di acqua profumata alla menta. Aggiustate di sale e fate cuocere i brüscitt per 45′, con il fuoco al minimo. **LESSATE** i bigoli in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con i brüscitt, completando con le bacche di goji e le foglie di menta tenute da parte.

19
Ecco il piatto per un
SAN COLOMBANO
Qui si gioca in casa.
Il San Colombano, con i suoi aromi di frutta rossa e spezie, il carattere rustico e leggermente tannico, è l'unico vino a essere prodotto in provincia di Milano.
Ecco perché è da provare almeno una volta in abbinamento alla costoletta più classica.
Si serve tra 16 e 18 °C.

Ecco il piatto per un

PAGADEBIT DI ROMAGNA

Il suo curioso nome è dovuto alla generosa produzione di grappoli, che permetteva ai contadini di saldare i conti lasciati in sospeso. È un vino semplice ma delizioso per i suoi profumi leggermente erbacei e il gusto morbido e fresco con finale salino. Si serve tra 10 e 12 °C.

19 Costoletta alla milanese

Impegno: facile **Tempo:** 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

150 g *burro*
4 *costolette di vitello tagliate spesse quanto l'osso –* ***2*** *uova*
pane grattugiato grossolanamente – sale

INCIDETE con la punta di un coltello il tessuto connettivo eventualmente presente ai bordi delle costolette, poi battetele leggermente con il batticarne (questa operazione è facoltativa).
SBATTETE le uova con una forchetta o con una frusta e, se volete, pepatele, ma non salatele. Immergetevi le costolette, tenendo fuori l'osso.
PASSATELE quindi nel pangrattato, premendo con la mano, in modo che la panatura si attacchi bene su entrambi i lati della carne. Infine, battetele con il coltello, usando la lama di piatto, per fissare ulteriormente la panatura.
FRIGGETE le costolette in una padella abbastanza larga per contenerle in modo da non sovrapporle, adagiandole wwnel burro spumeggiante.
CUOCETELE per circa 2-3′ per lato: con un cucchiaio irrorate di burro sfrigolante anche l'osso.
SCOLATE le costolette su carta da cucina, salate e servitele con insalata a piacere.

20 Anguilla al vino bianco e arancia

Impegno: facile **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 6 persone

1 kg *1 anguilla spellata e senza testa*
450 g *cavolo rosso – rosmarino*
arancia – farina – vino bianco
aceto – olio extravergine di oliva
sale – pepe

TAGLIATE il cavolo rosso a fettine sottili e cuocetelo in acqua bollente per 10′. Scolatelo e conditelo con olio e aceto.
PELATE a vivo un'arancia, raccogliendo in una ciotola il succo che cola durante l'operazione. Spremete nella ciotola i resti dell'arancia estraendone tutto il succo.
TAGLIATE l'anguilla a metà per il lungo per eliminare la spina centrale, spinatela, quindi dividetela in 12 trancetti, omogenei di dimensione e peso (andando verso la coda, tagliate trancetti un po' più lunghi per compensare l'assottigliamento).
SALATE i trancetti di anguilla, infarinateli e cuoceteli in padella con un filo di olio, appoggiandoli sul lato della pelle. Rosolateli per 2′ per lato, poi sfumate con un bicchiere di vino, profumate con un rametto di rosmarino e cuocete per altri 2′.
BAGNATE l'anguilla con il succo di arancia e un bicchiere di acqua e cuocete ancora per 4-5′. Unite poi l'arancia pelata a vivo, salate e pepate.
SERVITE l'anguilla con il suo sughino, accompagnandola con il cavolo rosso.

21

21 Filetti di San Pietro con borlotti e cipolla

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti

Ingredienti per 4 persone
500 g 2 filetti di pesce San Pietro
200 g fagioli borlotti lessati – 1 cipolla rossa
semi di finocchio – aglio – origano secco
limone – aceto – olio extravergine di oliva
sale – pepe bianco in grani

SBUCCIATE la cipolla e tagliatela a fette; cuocetela per 3′ in acqua bollente acidulata con aceto, poi scolatela.
VERSATE in una padella 2 bicchieri di acqua, il succo di mezzo limone, una presa di sale, qualche seme di finocchio, qualche grano di pepe bianco e un pizzico di origano.
PORTATE a bollore, poi spegnete e adagiatevi i filetti di pesce con la pelle rivolta in alto; coprite con un coperchio e lasciate riposare per 8-10′, quindi scolate i filetti con una schiumarola.
SALTATE i fagioli per 2-3′ in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia, che poi eliminerete. Alla fine unite la cipolla. Dividete ogni filetto di pesce in 2 tranci e serviteli con i fagioli, la cipolla e, a piacere, foglioline di origano fresco.

Ecco il piatto per un

COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO

L'idea è quella di servire un vino raro e prezioso, perché arriva da vigne secolari coltivate su pendenze vertiginose che guardano il mare. Il carattere mediterraneo si ritrova anche nel bicchiere, che profuma di macchia, iodio e roccia bagnata. Si serve tra 8 e 10 °C.

22 Cozze alla mediterranea

Impegno: facile **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 4 persone
2 kg cozze – 4 fette di pan brioche
aglio – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale

PULITE con cura le cozze e fatele aprire in una casseruola con 2 spicchi di aglio, 1 cucchiaio di olio e 2 cucchiai di acqua.
TOGLIETE le cozze dalla pentola, eliminate i mezzi gusci vuoti, lasciando i molluschi nell'altro mezzo guscio. Filtrate il liquido di cottura attraverso un colino a maglia fine foderato con cotone idrofilo.
MONDATE un bel mazzo di prezzemolo e frullatelo con un mestolo di liquido delle cozze e 3-4 cucchiai di olio: dovete ottenere una salsa liscia e piuttosto liquida. Aggiustate di sale, se serve.
TOSTATE le fette di pan brioche e servitele insieme alle cozze, accompagnando con la salsa "mediterranea".

Ecco il piatto per un

OLTREPÒ PAVESE BONARDA VIVACE

Il suo carattere conviviale e spumeggiante, la versatilità in tavola e gli accattivanti aromi di more e mirtilli lo rendono il perfetto complice della padrona di casa, che potrà servirlo a tutto pasto senza paura di sbagliare. Si serve tra 15 e 17 °C.

MOSTARDA

Il nome viene dal francese moutarde, *cioè senape, ma la preparazione è italianissima. L'origine è rinascimentale, il sapore, inconfondibile, è un dolce-piccante che si abbina benissimo alle carni grasse, ma tende a coprire, con la sua intensità, gli aromi del vino.*

22

Ecco il piatto per un

SOAVE CLASSICO

Nel bicchiere c'è uno dei bianchi italiani più conosciuti all'estero. Figlio di terreni vulcanici, ha spiccata mineralità, una grande capacità di invecchiamento e un prezzo più che corretto. Il gusto floreale e agrumato, con finale delicatamente amaro, garantisce una grande versatilità negli abbinamenti gastronomici. Si serve tra 10 e 12 °C.

23 Bollito casalingo

Impegno: facile **Tempo:** 3 ore

Ingredienti per 8 persone

1,5 kg *polpa di manzo (tipo cappello del prete) –* ***1,4 kg*** *biancostato di vitello*
1 kg *1 gallina –* ***8*** *gambi di sedano*
4 *cipolle –* ***4*** *carote*
3 *tuorli sodi*
2 *filetti di acciuga dissalati*
capperi sotto sale – maionese pronta
prezzemolo – mostarda di frutta mista
pane raffermo – aceto di vino bianco alloro – olio extravergine di oliva
sale – pepe nero in grani

RACCOGLIETE in 2 grandi casseruole 5 litri di acqua, unite in ognuna 4 gambi di sedano, 2 carote e 2 cipolle a tocchi, una foglia di alloro, un cucchiaino da caffè di pepe in grani, qualche gambo di prezzemolo (non usate le foglie perché potrebbero colorare il brodo e la carne) e portate a ebollizione.

IMMERGETE in una casseruola la gallina e cuocetela per 3 ore. Nell'altra casseruola cuocete il manzo per circa 3 ore e il vitello per circa 2 ore.

SPEGNETE e lasciate le carni immerse nel brodo di cottura per 5'.

RACCOGLIETE nel bicchiere del frullatore i tuorli con 15 g di foglie di prezzemolo, 2 filetti di acciuga, 40 g di pane raffermo, 60 g di olio, 25 g di aceto di vino bianco, 5 g di capperi dissalati, mezzo bicchiere di brodo di cottura sgrassato, dosandolo a seconda della consistenza che volete dare alla salsa. Frullate e salate, se serve.

SEZIONATE la gallina e porzionate il biancostato e il cappello del prete.

SERVITE il bollito misto con la maionese, la salsa verde e la mostarda.

24

Ecco il piatto per un

LAMBRUSCO DI SORBARA

Bassa gradazione alcolica e alta bevibilità ne fanno il vino festoso per eccellenza. Ora poi che alcuni produttori lo hanno nobilitato con una produzione attenta, riesce a prendere per la gola anche gli appassionati più esigenti. Si serve tra 10 e 12 °C.

MELA COTOGNA

Si consuma solo previa cottura perché ha un gusto molto astringente. Accompagna bene le preparazioni grasse, cui dona un apporto gradevolmente acidulo e un profumo intenso e piacevole, qui ancora più esaltati con l'abbinamento a un rosso spumeggiante.

24 Cotechino e crema di lenticchie

Impegno: facile **Tempo:** 2 ore e 15'

Ingredienti per 4 persone

500 g cotechino mantovano fresco
300 g mela cotogna
200 g lenticchie secche – 180 g zucchero
aceto di vino bianco – limone – cipolla
essenza di senape – alloro – sale

IMMERGETE il cotechino leggermente forato in 2 litri di acqua in ebollizione acidulata con 100 g di aceto. Lessatelo per 2 ore. Scolate il cotechino e spellatelo.
PELATE e detorsolate la mela cotogna.
PORTATE a bollore in una casseruola 90 g di succo di limone con lo zucchero, quindi unite la mela cotogna a tocchi e cuocete al minimo per 40'.
COMPLETATE con 4 gocce di essenza di senape (manovratela con cura perché è irritante per gli occhi e le mucose).
LESSATE le lenticchie in acqua bollente con mezza cipolla e una foglia di alloro per 40'. Scolatele conservando l'acqua di cottura. Frullatele in crema unendo, se serve, poca acqua di cottura. Salate.
SERVITE il cotechino a fette accompagnato con la crema di lenticchie e la mostarda di mela cotogna.

25 Lumache all'aceto balsamico

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti + ammollo

Ingredienti per 4 persone

15 g pinoli – 48 lumache precotte
8 pomodori secchi
4 fettine di prosciutto crudo
prezzemolo – vino bianco
aceto balsamico – burro – sale – pepe

METTETE i pomodori secchi a bagno nel vino bianco per 1 ora circa.
MONDATE e tritate finemente un bel ciuffo di prezzemolo.
SBOLLENTATE per 10 secondi il prosciutto crudo. Scolatelo su carta da cucina.
ROSOLATE le lumache in una padella con una generosa noce di burro per 3-4', poi unite i pomodori a tocchetti, i pinoli e un cucchiaio di aceto balsamico; cuocete per ancora un paio di minuti e poi spegnete.
AGGIUSTATE di sale, unite una macinata di pepe e completate con le fettine di prosciutto crudo prima di servire.

Fotografia ingrediente di Fotolia

Ecco il piatto per un
ROSSESE DI DOLCEACQUA
Arriva dal Ponente Ligure questo vino poco conosciuto con cui stupire anche ospiti smaliziati. Il suo colore rosso rubino brillante fa da sfondo agli intriganti profumi di fiori, spezie e agrumi canditi. Si serve tra 16 e 18 °C, ma si può portare in tavola anche più fresco, in abbinamento al pesce.

26

26 Pagro al sale rosa

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora e 15′

Ingredienti per 4 persone
1,5 kg 1 pagro o dentice intero
1,5 kg sale rosa grosso dell'Himalaya
500 g fave sgranate
160 g spinaci novelli
4 albumi
olio extravergine di oliva – sale

ELIMINATE le pinne laterali del pagro, evisceratelo e sciacquatelo.
MONTATE a neve gli albumi e mescolateli delicatamente con il sale rosa, ottenendo un composto umido e compatto.
DISTRIBUITE un po' di composto su una teglia poco più grande del pagro; accomodatevi il pesce e ricopritelo del tutto con il composto di sale.
INFORNATE il pagro a 160 °C per 45′.
LESSATE le fave in acqua salata per 5-7′, scolatele e immergetele in acqua fredda per fissarne il colore. Appena fredde, pelatele e frullatele con 60 g di olio e un cucchiaio di acqua, ottenendo una crema.
SFORNATE il pagro e liberatelo dalla crosta di sale, eliminate le lische e tagliatelo a trancetti. Servitelo con gli spinaci conditi con sale, un filo di olio e la crema di fave.

Ecco il piatto per un

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO

È una scelta vincente, perché è tra i migliori bianchi italiani e ha un prezzo molto conveniente. Il suo quadro aromatico spazia dai fiori di giglio e sambuco alle note sapide e agrumate. Qualche anno di sosta in cantina gli dona una raffinata complessità. Si serve tra 10 e 12 °C.

SALE ROSA

Estratto alle pendici dell'Himalaya, è un sale pregiato, ricco di minerali tra cui il ferro, responsabile del caratteristico colore. In cucina, esalta il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. A sua volta è valorizzato da bianchi secchi leggermente aromatici.

27

28

Ecco il piatto per un FIANO DI AVELLINO

È da scegliere per conoscere il migliore vino bianco del Sud Italia. Elegante e longevo, ha aromi di rosmarino e mentuccia selvatica e un gusto fresco-sapido, ideale per accompagnare la cucina di pesce più raffinata. Si serve tra 10 e 12 °C.

Ecco il piatto per un ALTO ADIGE PINOT NERO

Un vero fuoriclasse di origine francese, che in Italia dà i migliori risultati sulle colline altoatesine. Elegante, succoso e raffinato, seduce con i suoi profumi di lamponi e spezie e il gusto fresco, scandito da tannini dolci e ben bilanciati. Si serve tra 16 e 18 °C.

27 Tagliata di manzo con scarola

Impegno: facile **Tempo:** 50 minuti + marinatura

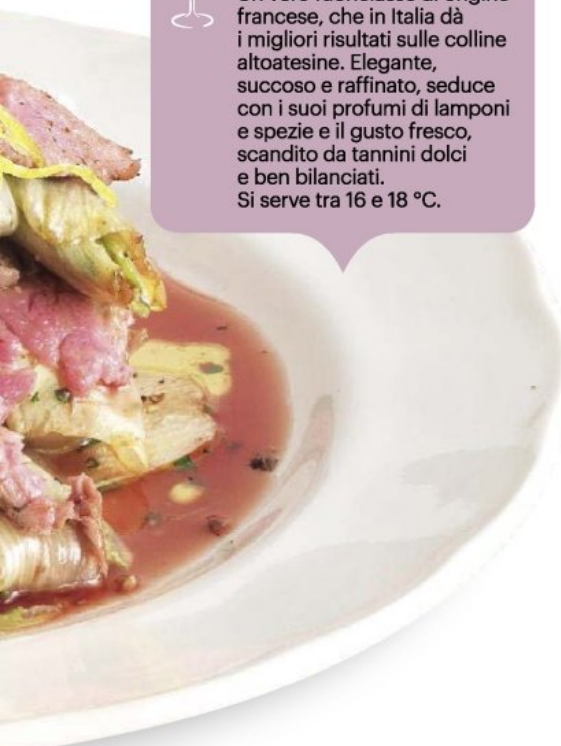
Ingredienti per 6 persone
750 g controfiletto di manzo
500 g vino bianco – 300 g scarola
4-5 filetti di acciuga sott'olio – limone
aglio – prezzemolo – rosmarino – alloro
salvia – olio extravergine – sale – pepe

FATE bollire in una casseruola il vino con alloro, rosmarino, salvia, uno spicchio di aglio e 2 cucchiai di olio.
METTETE la carne in una ciotola che la contenga in misura. Copritela con il vino bollente e lasciatela marinare per 3 ore.
MONDATE la scarola, sfogliatela e tagliate a metà le foglie, trasversalmente.
TOGLIETE la carne dalla marinata, asciugatela e scottatela in padella; quando sarà rosolata, spostatela in una teglia e infornatela a 200 °C per 17′ (cottura media). Scottate intanto in una larga padella la scarola, metà per volta, con 2 cucchiai di olio ogni volta e i filetti di acciuga: cuocetela per 2-3′, quel che basta per farla appassire. Sfornate la carne, fatela riposare coperta per 10-15′, quindi affettatela e disponetela nei piatti alternando le fette con la scarola. Salate, pepate e completate con prezzemolo tritato e filetti di scorza di limone.

28 Dentice, ribes e salsa di cipolle

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora e 30′

Ingredienti per 6 persone
600 g filetti di dentice puliti
250 g cipolla rossa
100 g ribes rosso sgranato
50 g zucchero
20 g aceto rosso
8 g sale rosa dell'Himalaya
olio extravergine di oliva – sale

PORTATE a ebollizione 500 g di acqua con aceto e sale. Unitevi la cipolla, a spicchi, e cuocetela per 1 ora. Al termine scolatela e lasciatela raffreddare. Tenetene da parte 60 g e frullate il resto per qualche minuto, aggiungendo 2 cucchiai di olio in modo da ottenere una salsa cremosa di cipolle.
PORTATE a ebollizione 100 g di acqua con lo zucchero, aggiungete i ribes, spegnete e fate raffreddare i ribes in infusione.
FODERATE una teglia con carta da forno, accomodatevi i filetti di dentice conditi con un filo di olio e il sale rosa. Infornate a 200 °C per 6-7′, quindi passate sotto il grill per altri 5′.
SFOGLIATE gli spicchi di cipolla rimasti. Sfornate il dentice e portatelo subito in tavola accompagnato con la cipolla sfogliata, la salsa e i ribes caramellati.

Nel bicchiere

Dieci etichette, ma potrebbero essere cento, tanto vasto è il panorama dei vini italiani declinati in queste tre sfumature di sapore e colore, dal bianco al rosato, al rosso. Prendete queste come spunti. Se una incontra di più il vostro palato, sperimentate con altre della stessa zona o delle stesse uve

VALLE D'AOSTA

1. Vallée d'Aoste Chardonnay Maison Anselmet (15 euro)

Un bianco di classe, pulito e fresco, con un sapore molto minerale prodotto da una delle aziende migliori della Valle d'Aosta. Ottimo e stimolante da solo, come aperitivo, oppure per nobilitare un rustico spuntino. Si serve a 10-12 °C.

Buono con: *formaggi e salumi locali come fontina e mocetta, cotoletta alla valdostana.*

Villeneuve (AO), tel. 0165904851, www.maisonanselmet.it

PIEMONTE

2. Dolcetto di Diano d'Alba "Sorì del Ricchino" Rizieri (8 euro)

In Italia pochi sanno valorizzare le vecchie vigne. Ma in questo Dolcetto si sente tutto il vigore di viti ultraquarantenni, senza la pesantezza di macerazioni eccessive in botte: il vino scorre con piacere, caldo e sostanzioso. Un piccolo capolavoro misconosciuto, con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Si serve a 16 °C.

Buono con: *paste al tartufo, piatti con funghi, tartare di fassona, carni rosse.*

Diano d'Alba (CN), tel. 017369183, www.rizieri.com

LOMBARDIA

3. Lugana "Brolettino" Cà dei Frati (13 euro)

Ha colore paglierino brillante e profumi di mela e agrumi, di fiori bianchi, con note salmastre e minerali e una sfumatura tostata. Il sapore è secco e molto morbido, sapido e di buon corpo, fresco. Viene dal lago di Garda, ma si sposa con piatti marini. Pronto da bere oggi, ha stoffa anche per invecchiare. Si serve a 10-12 °C.

Buono con: *acciughe ripiene, risotto ai frutti di mare e capesante.*

Lugana di Sirmione (BS), tel. 030919468, www.cadeifrati.it

VENETO

4. Custoza Albino Piona (8 euro)

Storica cantina di Custoza che produce vini di grande naturalezza, come questo tipico bianco cristallino, che sorprende per la varietà dei suoi profumi di frutta e di erbe. Di sapore minerale e rinfrescante, si serve a 10-12 °C.

Buono con: *paste ripiene di magro, verdure alla griglia e carni bianche.*

Villafranca (VR), tel. 045516055, www.albinopiona.it

EMILIA-ROMAGNA

5. Romagna Pagadebit

"Campi di Fratta" Celli (6 euro)
Bertinoro è una splendida cittadella medievale che dall'Appennino romagnolo guarda verso il mare, ed è anche generosa culla di grandi rossi e bianchi, come questo Pagadebit. Profuma di frutta bianca e biancospino, è fresco e leggero, ma di buona persistenza. Si serve a 10-12 °C.

Buono con: *minestre di verdure, uova, asparagi e crostacei.*
Bertinoro (FC), tel. 0543445183, www.celli-vini.com

TOSCANA

6. Vernaccia di San Gimignano

Cesani (6 euro)
Ecco il vino fiore all'occhiello di un'azienda bio che comprende anche un accogliente agriturismo, base ideale per un viaggio nella storia e nell'arte della vicina San Gimignano. Morbido e delicato, ma pieno di carattere, è sapido, con un finale alla mandorla tipico del vitigno. Si serve a 10-12 °C.

Buono con: *gnocchi di ricotta, verdure.*
San Gimignano (SI), tel. 0577955084, www.agriturismocesani.it

MARCHE

7. Marche Passerina "Evoè"

Ciù Ciù (5 euro)
Spesso non sono i vini di punta, ma quelli semplici, a farci meglio capire lo spirito di una terra. Come la Passerina, dall'uva bianca marchigiana che dal padre Natalino i fratelli Bartolomei hanno imparato a trasformare in un vino dove si coglie ancora tutta la bellezza dei grappoli: chiaro e fragrante, gioviale e piacevole, specie in buona compagnia. Si serve a 10-12 °C.
Buono con: *carpioni di pesce e verdure.*
Offida (AP), tel. 0736810001 www.ciuciuvini.it

8. Verdicchio dei Castelli di Jesi

"Di Gino" Fattoria San Lorenzo (7 euro)
Lasciate le spiagge di Senigallia e risalite verso Montecarotto, per ammirare panorami di straordinaria vastità dalle mura turrite del paese, e per andare a trovare Natalino Crognaletti, uno dei portabandiera dell'autenticità e della purezza di questa denominazione notissima. Il suo Verdicchio è generoso, saporito, caldo, un vero vino "da tavola", per un piacere quotidiano. Si serve a 10-12 °C.
Buono con: *antipasti e fritti di mare.*
Montecarotto (AN), tel. 073189656 www.fattoriasanlorenzo.com

ABRUZZO

9. Cerasuolo d'Abruzzo

"Dal Tralcetto" Cantina Zaccagnini
(9 euro)
È bello questo vino, già nella tipica etichetta con il tralcetto, che l'ha reso famoso soprattutto all'estero. Rosato profondamente abruzzese, fa un breve passaggio in botte che lo rende più complesso, carico di colore e di aromi, dove si avvertono la frutta molto matura e sfumature piacevolmente piccanti. Il sapore è comunque fresco e persistente. Si serve a 12-14 °C.
Buono con: *pecorino stagionato, arrosticini e carni alla griglia.*
Bolognano (PE), tel. 0858880195, www.cantinazaccagnini.it

SICILIA

10. Etna Rosato Cottanera (8 euro)

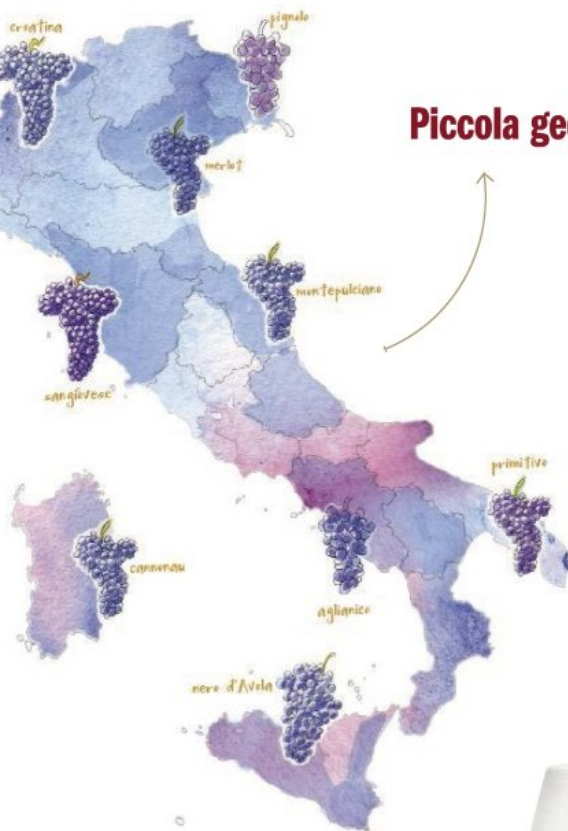
Dal nerello mascalese, nobile vitigno dell'Etna, un vino moderno, che trae dal terroir del vulcano profumi di macchia mediterranea e una stimolante verve minerale. Si serve a 12-14 °C.
Buono con: *cozze alla marinara e triglie.*
Castiglione di Sicilia (CT), tel. 0942963601, www.cottanera.it

Grandi personalità

Un bere ricco di fascinose sfumature del rosso sul quale il palato contemporaneo si è affinato. E di aromi, densità gustative e prezzi. La scienza dice che un bicchiere al giorno, se ben accompagnato, toglie il medico d'intorno. Voltate pagina per le ricette e un surplus di benessere

Erano i nostri solisti, i Pavarotti da bere. Ma anche ora che coro e orchestra del vino italiano vivono la **"rinascenza" nazionale**, innescata a metà degli anni Ottanta da una tragedia, la vendita di vino al metanolo, i grandi rossi restano le star. Nelle aste importanti sono sempre loro a spuntare per noi le cifre top, sfidando i "divi" francesi di Bordeaux e Borgogna e i big spagnoli o di Usa e Australia. Barolo, Barbaresco, Amarone, Brunello. I due piemontesi legati all'**eleganza del nebbiolo** e la sintonia fine tra uva e territorio (la nebbia di Langa è già nel nome del vitigno...). Il Brunello, vetta espressiva del Sangiovese. E il re dell'Est, l'Amarone, che deve la gloria sia alle uve corvina, rondinella, corvinone, molinara sia alla tecnica speciale usata per valorizzarle: l'appassimento che riduce le rese, ma concentra sensazioni e intensità. Oggi quella dei nostri rossi di rango è una sinfonia: dagli **ex rustici** divenuti "smart" – il Montepulciano, il Nero d'Avola, la Barbera, il grande Aglianico – al trapianto felice dei cosiddetti "bordolesi", il Merlot e i Cabernet, che a Bolgheri (casa di nuove star come il Sassicaia), in Trentino e in Friuli hanno trovato **ottime patrie**. La platea è enorme. Come il piacere potenziale a tavola. E le regole per esaltarlo sono sempre le stesse. Usare questi vini su piatti di un certo peso. Graduarli in crescendo secondo acidità (proporzionandola alla "untuosità" del piatto), alcolicità ed età. Ricordando che, come per le persone, i vini molto anziani, fascinosissimi, tendono a ridivenire fragili e vanno serviti prima di eventuali "mister muscolo", e su **piatti complessi**, ma fini. Attenzione infine alla temperatura: i 18 °C indicati spesso in etichetta per questi vini sono il limite. E nelle nostre case si sta anche a 22 °C e più. Non è un errore, ma una giusta cura rinfrescare se serve un bel rosso. Un termometro da vino, che costa meno di una bottiglia seria, vi aiuterà a bere le migliori al meglio.

Antonio Paolini

Piccola geografia dei vitigni

PIEMONTE nebbiolo, barbera. **LOMBARDIA** nebbiolo, barbera, croatina, merlot, cabernet sauvignon. **TRENTINO** teroldego. **ALTO ADIGE** lagrein. **VENETO** corvina, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot. **FRIULI-VENEZIA GIULIA** pignolo. **EMILIA-ROMAGNA** barbera, croatina, sangiovese. **TOSCANA** sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah. **UMBRIA** sagrantino. **MARCHE** montepulciano, sangiovese. **ABRUZZO** montepulciano. **CAMPANIA** aglianico. **PUGLIA** primitivo. **BASILICATA** aglianico. **CALABRIA** gaglioppo. **SICILIA** nero d'Avola, nerello mascalese. **SARDEGNA** cannonau, carignano.

IL BICCHIERE
Per esaltare la complessità dei rossi corposi serve un calice ampio, che ne favorisca l'ossigenazione.

Dall'uva al vino

- **NEBBIOLO**
Vini: Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme, Roero, Valtellina Superiore, Sforzato di Valtellina.
- **BARBERA**
Vini: Oltrepò Pavese Rosso, Colli Piacentini Gutturnio.
- **MERLOT&CABERNET**
Vini: Valcalepio Rosso, Bolgheri.
- **CORVINA**
Vini: Amarone.
- **SANGIOVESE**
Vini: Romagna Sangiovese, Chianti, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano, Rosso Conero.
- **MONTEPULCIANO**
Vini: Rosso Conero, Montepulciano d'Abruzzo.
- **AGLIANICO**
Vini: Taurasi, Aglianico del Taburno, Aglianico del Vulture.
- **NERO D'AVOLA**
Vini: Cerasuolo di Vittoria.
- **GAGLIOPPO**
Vini: Cirò Rosso.
- **NERELLO MASCALESE**
Vini: Etna Rosso.

Fotografia di M. Ripani /SIME

Sapori generosi

Piatti sostanziosi dove le carni dettano legge. Da quelle di maiale alla cacciagione, adatte al gusto maschile, al freddo, agli inviti. Dove il vino può diventare ingrediente prima di replicarsi nel bicchiere

1

Ecco il piatto per un

COLLI BOLOGNESI BARBERA

Una gita in vespa sui Colli Bolognesi, come dice una nota canzone, permette di scoprire questo vino dal profumo intenso, con gusto fresco e sapido. Si serve tra 14 e 16 °C.

2

Ecco il piatto per un

NOBILE DI MONTEPULCIANO

È per amici meritevoli questo rosso toscano nobile di nome e di fatto, che festeggia quest'anno i 50 anni della Doc. Ha profumi di glicine, gusto equilibrato e sa invecchiare bene. Si serve tra 16 e 18 °C.

1 Lasagne con ragù e verza

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 30'

Ingredienti per 6 persone

1 litro brodo di carne
800 g polpa macinata di carni miste
300 g lasagne fresche all'uovo
200 g verza – *100 g* guanciale
250 g besciamella – *1* carota pelata
1 gambo di sedano – *1/2* porro pulito
vino bianco – grana grattugiato
alloro – concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TAGLIATE in striscioline non troppo spesse il guanciale e soffriggetelo dolcemente in una casseruola, finché non comincerà a rilasciare il suo grasso. **RIDUCETE** la carota, il sedano e il porro in piccoli tocchetti e uniteli al guanciale in casseruola. Cuocete a fuoco lento il soffritto e, quando il guanciale sarà appassito, aggiungete 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, una foglia di alloro e qualche rametto di timo. **ROSOLATE** in padella in un velo di olio la polpa macinata. Unite la verza tagliata a striscioline, sfumate con 2 bicchieri di vino bianco; lasciate evaporare l'alcol, quindi trasferite tutto nella casseruola del soffritto, aggiungete il brodo e cuocete il ragù per 45-60'; alla fine pepate generosamente e regolate di sale. **DISPONETE** in una pirofila uno strato di lasagne, copritele con un po' di ragù e di besciamella; procedete così creando 5-6 strati e finendo con ragù, besciamella e grana. Infornate a 180 °C per circa 25'. **SFORNATE** e portate subito in tavola.

2 Pappardelle al sugo di lepre

Impegno: medio **Tempo:** 3 ore

Ingredienti per 6 persone

2 kg 1 lepre (priva di zampe e pelo, con il suo sangue)
500 g pappardelle fresche
1 carota – *1* gambo di sedano
1 cipolla – *1* ciuffo di prezzemolo
latte – vino rosso – grana grattugiato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PULITE la lepre, conservandone il sangue. Separate testa e spalle e recuperate polmone, cuore e fegato, tutte parti che serviranno per il sugo (il busto e le cosce potrete utilizzarli per un sostanzioso secondo piatto). **TAGLIATE** la carne in grossi pezzi. **TRITATE** finemente carota, sedano e cipolla e soffriggeteli con il prezzemolo in 4-5 cucchiai di olio, sale e pepe. Quando cominciano a rosolarsi, unite la carne, il cuore e il polmone. Coperchiate e lasciate che la carne perda la sua acqua. **SFUMATE** con un bicchiere di vino rosso corposo, quindi bagnate con un bicchiere di sangue, poco diluito con acqua calda. Dopo 3-4' unite anche mezzo bicchiere di latte, quindi coperchiate e fate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore. **SPOLPATE** infine la lepre "sfilacciando" la carne, tagliate a pezzetti cuore e polmoni e rimettete tutto in padella, unendo anche il fegato a pezzettini. Cuocete ancora 2-3'. **LESSATE** intanto la pasta e scolatela al dente. Conditela con il sugo di lepre e completate con grana grattugiato (o, se preferite, con pecorino toscano). Portate subito in tavola.

3 Gnocchi ai porcini

Impegno: medio **Tempo:** 2 ore

Ingredienti per 6 persone
1 kg *patate rosse* – ***750 g*** *punta di vitello*
500 g *funghi porcini freschi*
300 g *farina più un po'* – ***200 g*** *brodo di carne* – ***100 g*** *ricotta* – ***2*** *uova – cipolla sedano – carote – grana grattugiato vino bianco – burro – alloro – rosmarino prezzemolo – aglio – sale – pepe*

AFFETTATE una cipolla, 2 carote e 2 gambi di sedano. Salate e pepate il vitello, ponetelo in una pirofila con le verdure affettate, il brodo, uno spruzzo di vino, 2 foglie di alloro e un rametto di rosmarino. Infornate a 180 °C per 1 ora e 30'.
LESSATE le patate per 40-45' dal bollore.
AFFETTATE i porcini e cuoceteli brevemente con 40 g di burro con uno spicchio di aglio, una foglia di alloro; salate e pepate. Frullate e mescolate con 40 g di grana, la ricotta e un cucchiaio di prezzemolo tritato ottenendo il ripieno.
PELATE e schiacciate le patate, unite la farina e un uovo e impastate. Stendete l'impasto a 3 mm di spessore e spennellate metà del disco ottenuto con uovo sbattuto. Distribuite sulla parte spennellata grosse noci di ripieno, coprite con l'altro mezzo disco e ritagliate con un tagliapasta delle mezzelune.
SFORNATE la punta di vitello, filtrate il sugo e fatelo addensare sul fuoco.
CUOCETE gli gnocchi in acqua bollente salata; quando verranno a galla, scolateli e ripassateli in padella con burro e grana. Conditeli con il sugo e serviteli.

4 Cannelloni croccanti

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 40'

Ingredienti per 4 persone
700 g *patate rosse* – ***550 g*** *latte*
500 g *verza mondata* – ***65 g*** *farina 00*
50 g *bitto grattugiato*
50 g *farina di grano saraceno*
2 *uova – aglio – burro*
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE le patate con la buccia per 40-45'. Sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.
SCIOGLIETE 50 g di burro con 2 spicchi di aglio, poi versatelo, senza l'aglio, sulle patate, salate, pepate e mescolate.
AMALGAMATE la farina di grano saraceno e 50 g di farina 00 con le uova e 300 g di latte, per ottenere una pastella liquida.
SCIOGLIETE 20 g di burro, unitelo alla pastella, mescolate bene, poi cuocete il composto ottenuto, un mestolino alla volta, in una padella antiaderente rovente velata di burro per meno di 1' per lato. Otterrete circa 12 crespelle.
RIFILATE le crespelle ottenendo dei rettangoli e arrotolate ognuno su un cilindro di metallo (ø 3 cm, l 10 cm), accomodateli su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 140 °C per 30' per renderli croccanti.
AFFETTATE finemente la verza e rosolatela in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio per 3-4' sulla fiamma viva, poi riducete la fiamma, coprite e proseguite per 30'.
MESCOLATE la farina rimasta e 250 g di latte con un pizzico di sale, portate sul fuoco e amalgamate con la frusta in modo che non si formino grumi; cuocete fino a quando non otterrete una besciamella, poi spegnete e unite il bitto grattugiato.
UNITE 3/4 della verza alle patate e mescolate bene. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e farcite i cannelloni. Distribuite in una pirofila il resto della verza, accomodatevi i cannelloni e copriteli con la besciamella. Infornateli sotto il grill finché non saranno gratinati. Serviteli appena sfornati.

5 Pasta alla chitarra con ragù e tartufo

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora e 15′

Ingredienti per 6 persone
450 g *pasta alla chitarra*
400 g *polpa di maiale macinata*
100 g *cipolla* – ***100 g*** *salsiccia fresca*
80 g *guanciale* – ***70 g*** *tartufo nero*
1 *gambo di sedano – alloro – rosmarino*
aglio – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE il sedano e la cipolla e fateli appassire in 4-5 cucchiai di olio insieme con 2 foglie di alloro, un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio.
TOGLIETE il rosmarino dopo 2-3′ e aggiungete la salsiccia spellata: rosolatela finché non si sgrana bene, per 2′, poi aggiungete la polpa di maiale macinata e rosolate anch'essa per 3′, salate e pepate.
BAGNATE con 500 g di acqua; fate prendere bollore, poi mettete il coperchio, abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 50′.
LESSATE la pasta in acqua bollente salata. Tagliate intanto il guanciale a striscioline e tritate grossolanamente il tartufo.
ROSOLATE il guanciale in una padella con 3 cucchiai di olio. Dopo 3′, aggiungete il tartufo, bagnate con un mestolo di acqua di cottura della pasta, unite il ragù e fatelo insaporire per 3-4′.
SCOLATE la pasta e saltatela nel ragù, per 1′. Completate con grana grattugiato.

Ecco il piatto per un
COLLIO MERLOT

Sarà una sorpresa perché è un ottimo rosso friulano in una terra famosa per i bianchi. Elegante, ha un bell'equilibrio tra il calore dell'alcol, la freschezza e il finale lungo con accenti di spezie delicate.
Si serve tra 14 e 16 °C.

Ecco il piatto per un
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

È da scegliere per portare in tavola una delle più interessanti espressioni di rossi del Sud Italia, eppure facile da apprezzare anche dai palati meno esperti, perché la potenza è mascherata da tannini morbidi e dalle note speziate.
Si serve tra 15 e 17 °C.

“Servire degli strati di finte lasagne con un ragù bianco che contempla olive, scorza di limone ed erbe della macchia mediterranea è una **sfida felice** alla pesantezza di certe vecchie combinazioni annegate nell'unto e nel pomodoro. Palato e salute ringraziano.”

6

Ecco il piatto per un

ROMAGNA SANGIOVESE

Con i suoi profumi di frutti di bosco e il carattere schietto ed esuberante, è l'invito a una tavolata tra amici per un momento di festa allegro e informale. Si serve tra 15 e 17 °C.

7

Ecco il piatto per un

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

Nel bicchiere c'è una scommessa vinta: addomesticare un territorio difficile, producendo un vino perfetto per eleganza e persistenza. Si serve tra 16 e 18 °C.

6 Sfoglie di patate, ragù di vitello e ricotta

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 15'

Ingredienti per 6 persone
500 g polpa di vitello
500 g ricotta vaccina
400 g patate lessate sbucciate
100 g farina più un po'
50 g amido di mais
50 g olive taggiasche snocciolate
1 uovo – estratto di carne
scorza di limone – burro – aglio
grana grattugiato – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PASSATE le patate allo schiacciapatate. Impastatele con la farina, l'amido di mais, l'uovo, sale e pepe.
STENDETE la pasta con il matterello su un piano infarinato ottenendo delle sfoglie. Rifilatele con il coltello e tagliatele in quadrati di 10 cm.
LESSATE le sfoglie per meno di 1' in acqua salata. Scolatele e appoggiatele su un canovaccio. Tagliate le olive in tocchetti.
TAGLIATE la polpa di vitello in dadini di piccole dimensioni. Rosolateli in una casseruola con un filo di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di timo. Cuoceteli sulla fiamma viva in due volte in modo che prendano subito un bel colore. Rimettete tutto nella padella, eliminate l'aglio e il timo, riducete la fiamma e unite la punta di un cucchiaino di estratto di carne. Aggiungete anche le olive e dopo 1' spegnete.
CONDITE la ricotta con pepe, sale, scorza di limone grattugiata, foglioline di timo. Mescolatela con la spatola fino a ottenere un composto cremoso. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere.
IMBURRATE una pirofila e fate un primo strato di sfoglie di patate, poi di ricotta, quindi di ragù; proseguite così fino a terminare gli ingredienti e chiudete con un ultimo strato di sfoglie.
COMPLETATE con abbondante grana grattugiato, infornate a 180 °C per 15'. Sfornate e servite subito.

7 Pizzoccheri con casera e verza

Impegno: facile **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 8 persone
500 g pizzoccheri
400 g formaggio casera
400 g patate – 200 g burro
100 g verza – 100 g spinaci
100 g grana grattugiato
salvia – aglio – sale

TAGLIATE verza e spinaci in pezzetti grossolani. Sbollentate per 20 secondi gli spinaci e per 2-3' la verza. Scolateli e tagliate entrambi a striscioline.
PELATE le patate e tagliatele a tocchetti; lessatele in una casseruola in abbondante acqua bollente salata per circa 20'; cuocete i pizzoccheri con le patate, unendoli nell'acqua quando mancano i minuti necessari alla loro cottura.
SCIOGLIETE il burro in padella con foglioline di salvia e mezzo spicchio di aglio, che poi toglierete.
SCOLATE pizzoccheri e patate, conditeli a strati con il formaggio tagliato a pezzettini, il grana grattugiato, le verze, gli spinaci e il burro fuso con la salvia. Portate subito in tavola.

VALTELLINA CASERA
Un antico formaggio lombardo, tipico della tradizione casearia di montagna. Ha colore giallo paglierino, occhiatura fine e rada, aroma intenso, sapore dolce e delicato. Per contrastare la sua grassezza si abbinano vini rossi freschi e tannici.

8

8 Coppa di maiale gratinata all'olandese

Impegno: medio **Tempo:** 2 ore e 10'

Ingredienti per 8 persone
1,4 kg *coppa di maiale fresca*
600 g *funghi pioppini –* ***150 g*** *burro*
4 *tuorli –* ***1*** *scalogno –* ***1*** *spicchio di aglio*
prezzemolo – burro – aceto di mele
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LEGATE la coppa di maiale con lo spago da cucina a mo' di arrosto, disponetela in una pirofila, spolverizzate di sale, pepe, ungete di olio e infornate a 200 °C per 1 ora e 30'.
ROSOLATE i funghi con poco olio; poi unite lo spicchio di aglio, lo scalogno tritato e una noce di burro. Proseguite sulla fiamma vivace per 2-3', poi spegnete, salate e completate con prezzemolo tritato.
ROMPETE i 4 tuorli in una ciotola posta su un bagnomaria caldo ma non bollente, unite un pizzico di sale, un cucchiaino da caffè di aceto di mele e lavorateli con la frusta unendo a filo, un poco alla volta, il burro fuso: dovrete ottenere una salsa omogenea simile a una maionese.
SFORNATE la coppa, lasciatela riposare per una decina di minuti coperta con un foglio di alluminio, poi tagliatela in fette spesse 1,5 cm; distribuite le fette nei piatti, copritele con la salsa olandese e infornatele sotto il grill il tempo necessario perché si formi una crosticina.
SFORNATE i piatti e completateli con i funghi e il sugo della carne.

Ecco il piatto per un
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI
La scelta premia i convitati più curiosi di scoprire un vino raro a prezzi accessibili. Morbido e succoso, con un gusto di viola appassita e liquerizia, deve il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo. Si serve tra 15 e 17 °C.

9 Spezzatino di vitello

Impegno: facile **Tempo:** 2 ore e 30'

Ingredienti per 6 persone
1 kg *biancostato di vitello*
500 g *patate –* ***120 g*** *pancetta*
tesa dolce – ***40 g*** *farina*
30 g *burro –* ***2*** *gambi di sedano*
2 *carote –* ***1*** *cipolla*
vino bianco – prezzemolo
alloro – rosmarino – salvia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

RIFILATE il taglio di carne dalle parti grasse più spesse, senza rimuovere troppo tessuto connettivo che servirà a renderla più tenera.
RIDUCETE il biancostato in bocconi grossi circa 3-4 cm, tagliando in senso perpendicolare alle fibre; anche questo accorgimento è necessario per ottenere una consistenza più morbida.
TAGLIATE a cubettini la pancetta.
MONDATE le verdure e tagliatele a dadini di circa 1 cm.
SOFFRIGGETELE con la pancetta e il burro in una capace casseruola per 5-6'.
INFARINATE la carne e rosolatela a fuoco vivo in una padella con un filo di olio per un paio di minuti.
TRASFERITE i bocconi rosolati nella pentola con le verdure, sfumate con un bicchiere di vino, aggiungete 2 foglie di alloro, 2 rametti di rosmarino e alcune foglie di salvia, quindi salate, pepate e bagnate con 2 bicchieri di acqua (o brodo). Coprite e cuocete a fuoco basso per 1 ora e 15', unendo se necessario un altro bicchiere di acqua o brodo.
LAVATE e sbucciate le patate, tagliatele a spicchi, unitele alla carne e cuocete per altri 40-45'.
COMPLETATE con un bel ciuffo di prezzemolo tritato e portate in tavola.

9

Ecco il piatto per un

COLLI PIACENTINI GUTTURNIO

È la scelta giusta per bere in compagnia nelle serate di bruma. Il suo carattere allegro e spumeggiante lo rende compagno ideale dei piatti invernali. Si serve tra 15 e 17 °C.

10

10 Anatra ripiena

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 20'

Ingredienti per 8 persone

2,3 kg *1 anatra già pulita senza zampe e senza collo*
600 g *patate piccole lessate*
150 g *prugne secche*
5 *mele tipo Granny Smith*
burro – timo – sale – pepe

Ecco il piatto per un

BREGANZE CABERNET

L'idea è quella di offrire un'intrigante evoluzione del vitigno francese, famoso per i suoi profumi di pepe ed erbe, sulle colline a nord di Vicenza. Il risultato è un gusto equilibrato con un finale amarognolo. Si serve tra 15 e 17 °C.

STRINATE l'anatra, se necessario, per eliminare le eventuali piume rimaste.
TRITATE grossolanamente le prugne.
MONDATE 3 mele e tagliatele in tocchi. Mescolate le prugne e le mele, salatele e usatele per farcire l'anatra.
Legate l'anatra con lo spago da cucina così da fissare le cosce aderenti al corpo. Chiudete bene le aperture affinché non esca la farcia; se necessario, cucite le estremità con ago e filo.
MASSAGGIATE l'anatra con sale e pepe.
ACCOMODATELA in una pirofila generosamente unta di burro, profumate con qualche rametto di timo e infornate a 200 °C per 50'. Ogni 15-20' irrorate con il sugo di cottura.
MONDATE le mele rimanenti e tagliatele in tocchi. Rosolateli in padella con le patate e una noce di burro, sale, pepe e qualche fogliolina di timo.
SFORNATE l'anatra, eliminate lo spago da cucina e il filo, disponetela nel piatto di portata, irroratela con il ricco sughetto di cottura e completate con le patate e le mele rosolate. Servite subito.

Ecco il piatto per un

VALCALEPIO ROSSO

Il piacere è quello della quotidianità, che arriva in tavola dalle colline bergamasche, dove wda decenni si coltivano con successo merlot e cabernet. Il vino, morbido e bilanciato, si serve tra 14 e 16 °C.

11

12

Ecco il piatto per un

OLTREPÒ PAVESE ROSSO

Dici Oltrepò e dici, a sorpresa, potenza sapida, ingentilita dai profumi di marasca e prugna dovuti ai vitigni tradizionali della zona, croatina e barbera. Si serve tra 14 e 16 °C.

11 Bruscitti alla lombarda

Impegno: facile **Tempo:** 3 ore e 45′

Ingredienti per 8 persone

250 g cappello del prete di manzo
250 g diaframma di manzo
250 g fusello di manzo – 250 g reale di manzo
50 g burro – 20 g pancetta tesa
1 spicchio di aglio – semi di finocchio
vino Gattinara – sale – pepe

TAGLIATE tutta la carne a pezzetti grandi come una mandorla. In una casseruola, mettete a freddo il burro, la pancetta a pezzetti, la carne, sale e pepe, l'aglio sbucciato e 2 cucchiaini di semi di finocchio, chiusi in un sacchetto di garza.
PORTATE la casseruola su fuoco molto basso e coprite con un coperchio pesante per evitare un'eccessiva evaporazione durante la cottura.
CUOCETE la carne per circa 3 ore, mescolandola ogni 15′ con un cucchiaio di legno. Controllate il liquido: se fosse troppo, togliete il coperchio; se la carne fosse invece troppo asciutta, non aggiungete né acqua né brodo, ma solo una noce di burro. A cottura quasi ultimata eliminate il sacchetto dei semi di finocchio, alzate la fiamma, bagnate con un bicchiere di vino e fatelo sfumare per alcuni minuti, poi a fuoco bassissimo lasciatelo consumare del tutto: occorreranno circa 20-25′.
SERVITE a piacere con polenta.

12 Costine in casseruola e peperoni

Impegno: facile **Tempo:** 1 ora

Ingredienti per 4 persone

1,4 kg 12 costine di maiale
500 g aceto bianco – 200 g zucchero
3 peperoni (rosso, giallo, verde)
limone – paprica dolce – sale – pepe

METTETE le costine in una casseruola con sale, pepe, un litro di acqua e il succo di un piccolo limone. Cuocetele per circa 40′: alla fine il grasso delle costine, che si è sciolto in cottura, si depositerà sul fondo della pentola, cominciando a rosolare le costine. A questo punto lasciatele colorire per 7-10′ e poi spegnete.
VERSATE l'aceto in una pentola e cuocetelo con lo zucchero finché non diventa sciropposo, per circa 40′ (sciroppo agrodolce).
CUOCETE i peperoni nel forno a 200 °C per circa 25′, metteteli poi in una ciotola coperti con la pellicola per una decina di minuti, poi sbucciateli e tagliateli a falde. Condite i peperoni con lo sciroppo e serviteli insieme alle costine ben calde, spolverizzate con paprica dolce.

13

Ecco il piatto per un

ROSSO CONERO

È la migliore testimonianza di quello che può dare in raffinatezza il fazzoletto di terra affacciato sull'Adriatico in provincia di Ancona. Di gusto morbido e piacevole, incontra il favore anche dei palati meno allenati. Si serve tra 16 e 18 °C.

14

Ecco il piatto per un

MORELLINO DI SCANSANO

È un vino rustico da uve sangiovese, che riporta alla Maremma da cui nasce. Il costo è accattivante, il gusto caldo e fruttato per una piacevolezza a tutto tondo. Si serve tra 14 e 16 °C.

13 Entrecôte confit in forno

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora + marinatura

Ingredienti per 4 persone

__700 g__ costata di manzo senza osso (entrecôte) – __600 g__ vino rosso
__380 g__ olio extravergine di oliva
__350 g__ burro – __100 g__ 2 carote
__100 g__ ceci lessati – __60 g__ fagioli cannellini lessati – __60 g__ fagioli borlotti lessati
__1__ gambo di sedano – __1__ scalogno
aglio – salvia – prezzemolo
scorza di limone grattugiata
sale – pepe in grani

METTETE la carne in una pirofila, versatevi il vino, unite lo scalogno sbucciato, a spicchi, e lasciate marinare la costata per 1 ora, girandola dopo i primi 30'. Infine, toglietela dalla marinata e asciugatela con carta da cucina (conservate la marinata). In una casseruola adatta anche al forno, abbastanza grande per contenere a misura la carne, fate sciogliere il burro insieme a 300 g di olio e a un cucchiaino di grani di pepe.

CONTROLLATE la temperatura del burro fuso e dell'olio e scaldateli fino a 80 °C circa quindi, fuori dal fuoco, immergete completamente la carne nel grasso, poi mettete la casseruola nel forno già caldo a 95 °C e fate cuocere per circa 30' (cottura confit). Nel frattempo, versate il vino della marinata insieme allo scalogno in una padella e lasciatelo ridurre sul fuoco di circa il 60%: occorreranno pressappoco 10'.
TAGLIATE le carote e il sedano in dadolata, poi metteteli in una casseruola con i ceci, i cannellini, i borlotti, 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia, 2-3 foglie di salvia, un cucchiaio di grani di pepe schiacciati con il matterello e 80 g di olio.
MESCOLATE, coperchiate e cuocete a fuoco medio per circa 20'. A fine cottura, togliete aglio e salvia, aggiustate di sale e completate con un ciuffo di prezzemolo tritato e un pizzico di scorza di limone.
TOGLIETE la carne dal forno, scolatela dal grasso e mettetela su un piatto; salatela e lasciatela riposare per 5' coperta con un foglio di alluminio.
RACCOGLIETE il vino in una ciotola, unite mezzo mestolino di acqua e 2 cucchiai del grasso di cottura della carne e frullate tutto con il mixer a immersione, fino a ottenere una salsina fluida.
CONDITE la carne con la salsa e servitela insieme ai legumi misti.

14 Faraona con cipolline e broccoli glassati

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 10'

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg faraona – 350 g cipolline borettane
200 g cimette di broccolo
zucchero – aceto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

BRUCIACCHIATE la faraona per eliminare gli eventuali residui di peluria, lavatela e asciugatela con carta da cucina. Tagliatela in 4 pezzi: staccate il busto dalle cosce, piegatelo all'indietro e tagliatelo tra due vertebre per separarlo; separate poi le due cosce con le sovracosce; dividete in due il busto ottenendo due mezzi petti con l'ala.
ACCOMODATE i pezzi di faraona in una pirofila, conditeli con olio, sale e pepe, aggiungete le cipolline, condite anch'esse con olio, sale e pepe e infornate a 200 °C.
SFORNATE dopo 30' circa i 2 pezzi di petto e teneteli in caldo; continuate invece a cuocere le cosce per un'altra decina di minuti. Riducete le cimette di broccolo in ciuffetti molto piccoli.
TOGLIETE le cipolline ormai cotte dalla pirofila e raccoglietele con le cimette di broccolo in un'ampia padella con un cucchiaio di aceto e un cucchiaino di zucchero, facendole glassare per 5-6'.
SERVITE la faraona accompagnata dalle verdure glassate.

15 Spalla di cinghiale alle spezie con polenta

Impegno: facile **Tempo:** 2 ore + marinatura

Ingredienti per 4 persone
1 kg spalla di cinghiale a pezzi
500 g vino rosso
300 g farina di mais rustica – 2 carote
1 cipolla – 1 gambo di sedano – cannella
chiodi di garofano – vaniglia – alloro
rosmarino – timo – brodo di carne – burro
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PORTATE a bollore il vino con un baccello di vaniglia aperto per il lungo, 2 stecche di cannella, 5 chiodi di garofano. Versatelo poi sulla carne, in una pirofila, copritela e lasciatela marinare in frigo per 12 ore.
TAGLIATE in piccola dadolata le carote, la cipolla e il sedano e rosolatela in un filo di olio, in una casseruola capiente.
SCOLATE la carne conservando la marinata (servirà in cottura). Rosolatela con un filo di olio in una padella per 3-4', salatela, pepatela, poi trasferitela nella casseruola con il soffritto. Insaporite la carne per 1', aggiungetevi la marinata filtrata, tutta in una volta; unite un mazzetto aromatico (composto da una foglia di alloro, un rametto di rosmarino, uno di timo), un cucchiaio di concentrato di pomodoro e fate cuocere per circa 1 ora e 30' a fuoco moderato.
CONTROLLATE ogni tanto che la carne non si asciughi troppo e, se dovesse servire, bagnatela con poco brodo.
PORTATE a bollore un litro di acqua con poco sale e 20 g di burro; versatevi la farina di mais e cuocete, mescolando, per circa 1 ora. Mantecate infine la polenta con una noce di burro. Eliminate il mazzetto aromatico e servite il brasato con il suo sugo insieme alla polenta.

Ecco il piatto per un
BRUNELLO DI MONTALCINO
Merita di comparire in tavola in occasioni importanti, magari dopo essere stato conservato in cantina, perché con gli anni migliora e i suoi profumi, prima freschi e fruttati, virano su note complesse ed eleganti. Si serve tra 16 e 18 °C.

15

Ecco il piatto per un

CHIANTI CLASSICO

Con ospiti stranieri il successo è assicurato perché è il vino italiano più famoso nel mondo. Il disciplinare di produzione ne prevede tre tipi, Annata, Riserva, Gran Selezione, che crescono via via per complessità e prezzo. Si serve tra 16 e 18 °C.

16

16 Filetto di maiale al pepe con carciofi fritti

Impegno: facile **Tempo:** 45 minuti

Ingredienti per 8 persone
800 g *2 filetti di maiale interi*
8 *carciofi – farina – vino bianco*
olio di arachide
sale – pepe nero in grani

SCHIACCIATE grossolanamente abbondante pepe nero; "impanatevi" i filetti di maiale, in modo che la superficie ne sia coperta.
ROSOLATE i filetti in padella con 3 cucchiai di olio di arachide per 3-4′, poi salateli; coprite e cuocete per altri 2′, quindi sfumate con mezzo bicchiere di vino. Continuate la cottura con il coperchio per altri 15′.
MONDATE intanto i carciofi e tagliateli a fettine sottili; infarinateli, scrollateli per eliminare l'eccesso di farina e friggeteli in olio di arachide a 175 °C per 3′.
FATE riposare i filetti di maiale per 10′, poi tagliateli a fette spesse e serviteli accompagnati con i carciofi.

17 Costolette di agnello aromatiche

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti + ammollo

Ingredienti per 4 persone
600 g *12 costolette di agnello*
350 g *finocchi*
170 g *pane casareccio*
1 *rete di maiale – aglio – prezzemolo*
salvia – menta – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE il pane nel frullatore con uno spicchio di aglio sbucciato e privato dell'eventuale filamento centrale (dà un sapore leggermente acre e amarognolo), un ciuffo di prezzemolo, 2-3 foglie di salvia, qualche foglia di menta, sale e 150 g di olio. Otterrete una impanatura aromatica. Salate e pepate le costolette di agnello, poi passatele nell'impanatura, pressandole bene in modo che aderisca.
LAVATE la rete di maiale, mettetela in ammollo in acqua e limone per 2-3 ore, poi scolatela, asciugatela tamponandola e tagliatela a pezzetti. Avvolgete le costolette nella rete di maiale, che tratterrà così l'impanatura bene a contatto con la carne. Salatele ancora un po'.
CUOCETE le costolette in una padella antiaderente molto calda, senza grassi: la rete sciogliendosi manterrà la carne morbida. Cuocete per 3′ da un lato e per 2′ dall'altro.
MONDATE i finocchi eliminando le guaine esterne più dure quindi tagliateli a fettine sottili e conditeli con olio, sale e limone; serviteli con le costolette di agnello, completando con foglioline di menta.

PEPE NERO
Una spezia che aromatizza, dà vigore, sapore e persistenza alle pietanze. Il suo carattere forte richiede in abbinamento un vino rosso robusto e con aromi anch'essi speziati.

Fotografia ingrediente di Fotolia

“La consistenza fondente di queste costolette cotte senza grassi ha un segreto: la rete di maiale che le avvolge svolgendo il doppio compito di trattenere l’impanatura e mantenere la **carne morbida**. Importante il contorno di finocchi croccanti e la menta per un ricordo romanesco.”

Ecco il piatto per un

AGLIANICO DEL VULTURE

Nel bicchiere c’è un vero “Barolo del Sud”, potente, elegante, propenso all’invecchiamento. Ha profumi eterei, con note di visciola, ribes rosso ed eucalipto. Si serve tra 16 e 18 °C.

18

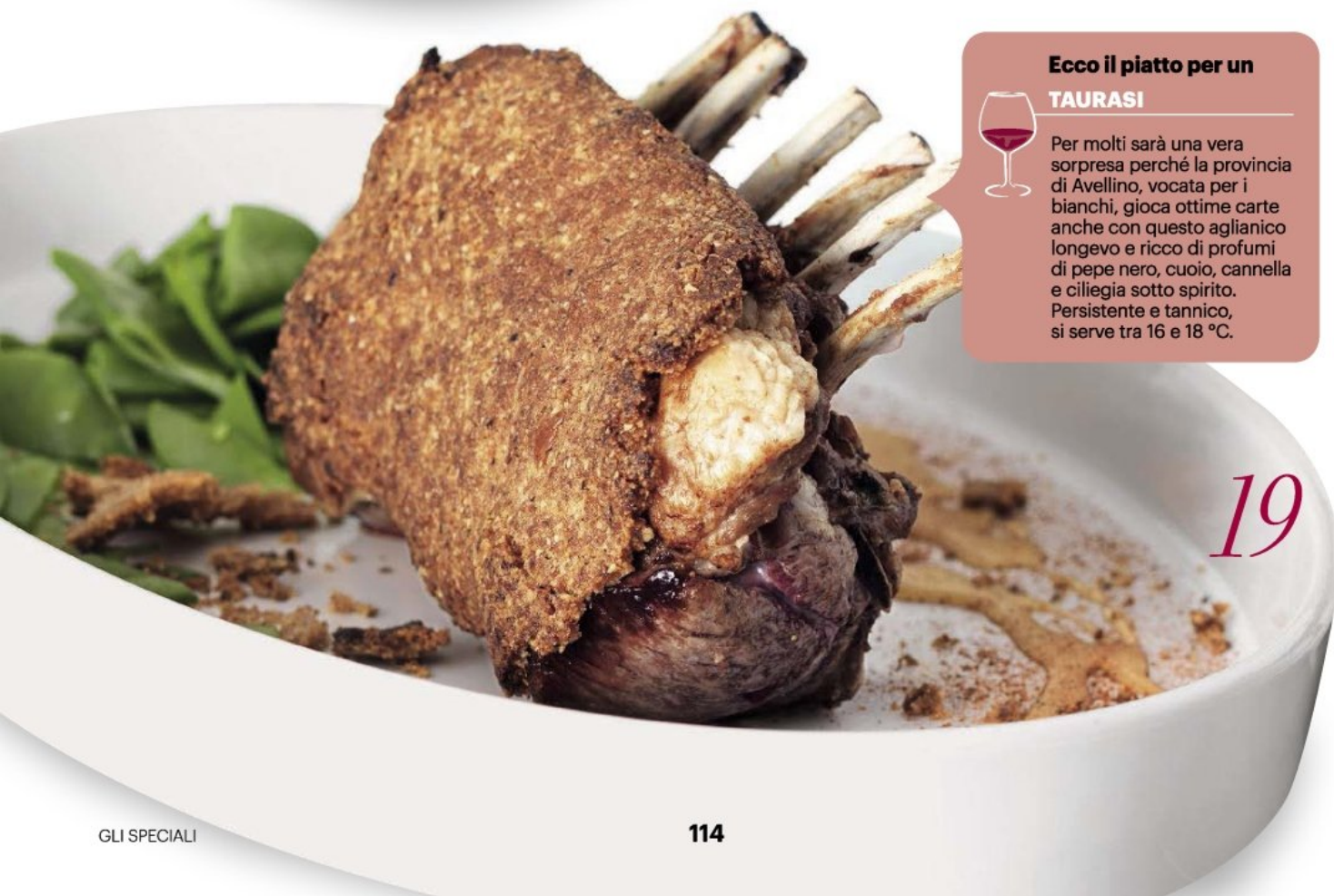
18 Petto d'anatra al miele e lime

Impegno: facile **Tempo:** 35 minuti

Ingredienti per 4 persone
__400 g__ petto d'anatra – __30 g__ zenzero fresco
lime – miele di acacia – timo
olio extravergine di oliva – sale

ELIMINATE dalla pelle del petto d'anatra eventuali residui di piume e immergetelo in acqua bollente, fuori del fuoco, per 2'. Incidete con tagli incrociati la pelle in modo da formare una griglia.
PREPARATE un'emulsione mescolando 2 cucchiai di miele con il succo di mezzo lime, lo zenzero grattugiato e le foglioline di 2 rametti di timo.
IRRORATE il petto d'anatra con l'emulsione, conservandone un po'.
ARROSTITE il petto dalla parte della pelle per 5', quindi infornatelo a 200 °C per 15-20'. A fine cottura conditelo con l'emulsione rimasta.
SFORNATE il petto d'anatra, lasciatelo riposare per qualche minuto, quindi servitelo accompagnato a piacere con carote affettate finemente e condite con olio, sale e coriandolo tritato.

Ecco il piatto per un
GATTINARA

La padrona di casa è qui premiata dall'ottimo rapporto qualità-prezzo di questo vino piemontese, eccellente espressione dell'uva nebbiolo. I profumi sono eleganti, il sapore sapido e persistente. Si serve tra 16 e 18 °C.

Ecco il piatto per un
TAURASI

Per molti sarà una vera sorpresa perché la provincia di Avellino, vocata per i bianchi, gioca ottime carte anche con questo aglianico longevo e ricco di profumi di pepe nero, cuoio, cannella e ciliegia sotto spirito. Persistente e tannico, si serve tra 16 e 18 °C.

19

Ecco il piatto per un
BARBARESCO

La gioia dei commensali è certa. Il vino più famoso delle Langhe, insieme al Barolo, entusiasma con i suoi profumi eleganti di fiori essiccati e lampone maturo. Il gusto è avvolgente, equilibrato, di grande sapidità e persistenza. Si serve tra 16 e 18 °C.

19 Carré di agnello gratinato in crosta

Impegno: facile
Tempo: 1 ora e 10′ + raffreddamento

Ingredienti per 6 persone
800 g *carré di agnello –* ***200 g*** *taccole*
100 g *pangrattato –* ***50 g*** *farina di nocciole*
50 g *burro –* ***4 g*** *paprica dolce*
miele di castagno
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SCIOGLIETE in una padella antiaderente il burro, poi unite il pangrattato e fatelo tostare fino a quando non diventa di un bel colore dorato; salate, unite la paprica e la farina di nocciole. Dopo 1′ togliete dal fuoco, raccogliete tutto in una ciotola con 40 g di miele e mescolate bene.
ALLARGATE il composto sulla pellicola, coprite con altra pellicola, stendete con il matterello, spostate delicatamente su un vassoio e fate raffreddare in freezer per 30′.
LESSATE le taccole per 4-5′, poi sgocciolatele e conditele con olio e sale.
LEGATE ogni costina del carré con un giro di spago per tenerle in forma; rosolate il carré in padella senza grassi per 15-20′; toglietelo dalla padella e fatelo riposare per 5-10′.
ACCOMODATELO quindi con le costine in giù su una placca foderata di carta da forno, salatelo e pepatelo; ritagliate dalla crosta un rettangolo di circa 23x10 cm e usatelo per coprire la polpa del carré.
INFORNATE a 200-220 °C per 10′.
Servite con le taccole condite.

20 Guancia di vitello brasata al vino rosso

Impegno: facile **Tempo:** 3 ore

Ingredienti per 4 persone
1,1 kg *4 guance di vitello –* ***300 g*** *vino rosso*
250 g *carote –* ***200 g*** *cipolla*
100 g *sedano –* ***20 g*** *funghi porcini secchi*
salvia – rosmarino – alloro
brodo di carne
olio extravergine di oliva – sale – pepe

BRASARE AL VINO ROSSO

Brasare le carni nel vino è uno dei metodi di cottura più ghiotti e saporiti. Durante la lunga operazione si verifica un totale scambio di sapori, a tutto vantaggio dei tagli di carne meno pregiati o coriacei. Idealmente in pentola ci sarà lo stesso vino servito in tavola. In questo caso risparmiare sarebbe un errore.

PULITE le guance di vitello privandole del grasso in eccesso; salatele, pepatele e rosolatele in una padella caldissima con un filo di olio per 1′ per lato.
AMMOLLATE i funghi in acqua tiepida. Intanto tagliate a cubetti sedano, carote e cipolla e metteteli in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio; rosolateli per 4-5′, finché non si saranno ammorbiditi, poi unite le guance e insaporitele per 2′.
SFUMATE con il vino, aggiungete i funghi con la loro acqua filtrata, il brodo (dovrà coprire completamente la carne) e un mazzetto di salvia, rosmarino e alloro.
COPERCHIATE e cuocete a fuoco basso per 2 ore e 30′, controllando che la carne sia sempre molto umida, e aggiungendo eventualmente altro brodo. Servite le guance con il loro sugo, accompagnandole a piacere con patate arrosto o purè.

Nel bicchiere

Se nel bouquet il vino ricorda il piatto, avrete realizzato un eccellente abbinamento per concordanza. Se lo asciuga con la gradazione alcolica e l'astringenza, l'abbinamento è per contrasto. In ogni caso, apriteli qualche ora prima per farli respirare

L'IMPRONTA DEL TERRITORIO
La Sassella è la sottozona vinicola da cui provengono i rossi più eleganti della Valtellina.

PIEMONTE

1. Barolo "Francia"

Giacomo Conterno (140 euro)
Il non plus ultra del Barolo: austero di grande levatura, con profumi di viola e di rosa appassita, sapore pieno, nervosa freschezza e tannini finissimi. Una bottiglia per le grandi occasioni, da aprire per tempo e servire a 18-20 °C.

Buono con: *carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.*
Monforte d'Alba (CN), tel. 017378221, www.conterno.it

LOMBARDIA

2. Valtellina Superiore Sassella "Le Coppelle"

Cantina Caven Camuna (12,50 euro)
Uve chiavennasca, il nebbiolo della Valtellina, più una piccola parte di uve locali: pignola, che dà una nota di nocciola, e rossola, che accentua l'acidità. Da questo mix nasce un rosso equilibrato e senza asperità. Prende il nome dalle coppelle, piccoli incavi incisi nella roccia dai camuni, antica popolazione della Valtellina e della Valcamonica. Si serve a 18 °C.

Buono con: *paste con sughi di carne, formaggi semistagionati.*
Chiuro (SO), tel. 0342482986, www.neravini.com

TRENTINO

3. "San Leonardo"

Tenuta San Leonardo (50 euro)
Un'etichetta vanto dell'enologia italiana, a base di cabernet sauvignon e franc, merlot e carménère, all'altezza dei migliori rossi bordolesi. Nasce in un'affascinante tenuta storica ai piedi delle Dolomiti, convertita nel 2015 al regime biologico. Si serve a 16-18 °C.

Buono con: *cacciagione, anatra arrosto e formaggi vaccini stagionati.*
Avio (TN), tel. 0464689004, www.sanleonardo.it

VENETO

4. Amarone della Valpolicella
Corte Sant'Alda (50 euro)

È stata una donna, Marinella Camerani, a produrre il primo Amarone a certificazione biodinamica Demeter: un importante traguardo, al termine di un percorso fatto di dedizione e amore per la terra. I profumi sono complessi, con ricordi di spezie e china, il gusto è caldo, quasi setoso, di grande equilibrio e lunga persistenza. Si serve a 18-20 °C.

Buono con: *carni in umido oppure da solo, per un bicchiere meditativo.*
Mezzane di Sotto (VR), tel. 0458880006, www.cortesantalda.com

TOSCANA

5. Brunello di Montalcino
Caparzo (30 euro)

Viti molto vecchie, un suolo argilloso e un'ottima esposizione sono tra gli ingredienti della grande qualità di questo Brunello: ha profumi di frutti di bosco e spezie, un sapore pieno e piuttosto robusto e tannini aggraziati. È un vino che può invecchiare bene. Si serve a 18-20 °C.

Buono con: *stinco di maiale al forno, spezzatino di cinghiale con polenta.*
Caparzo, Montalcino (SI), tel. 0577848390 www.caparzo.com

"Et però credo che molta **felicità** sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni."

Leonardo da Vinci

6. Morellino di Scansano
Val delle Rose (9 euro)

La forza della Maremma e la morbidezza e i profumi fruttati delle uve sangiovese: il risultato è un vino piacevole, invitante e pieno di carattere. Si serve a 16 °C.

Buono con: *paste al ragù e formaggi.*
Poggio la Mozza (GR), tel. 0564409062, www.valdellerose.it

ABRUZZO

7. Montepulciano d'Abruzzo "Duca Minimo" Cascina del Colle
(5,50 euro)

Rotondo, fresco, con aromi di frutti rossi e un nome in omaggio a Gabriele D'Annunzio, che amava definirsi "Duca Minimo". Si serve a 16-18 °C.

Buono con: *capretto al timo, braciole di maiale alla brace, agnello in umido.*
Villamagna (CH), tel. 0871301093 www.lacascinadelcolle.it

BASILICATA

8. Aglianico del Vulture "Basilisco"
Basilisco (28 euro)

Un vino austero e potente, con aromi di spezie ed erbe mediterranee e un sapore caldo e morbido. Si serve a 18-20 °C.

Buono con: *capretto arrosto e formaggi stagionati a pasta dura.*
Barile (PZ), tel. 0972771033, www.basiliscovini.it

5

6

7

8

ALTO LIGNAGGIO
Un rosso di grande nobiltà, come il suo nome, che deriva dal greco e significa "piccolo re".

Un dolce carattere

In Italia ne abbiamo molti da assaporare a occhi chiusi lasciandosi trasportare in paesaggi magici, da Nord a Sud. Vini come il miele o con un nobile finale asciutto. Tutti adatti a chiudere in bellezza

Dalle Alpi, di sicuro. E se non proprio fino alle Piramidi, quasi… È lungo e largo quanto lo Stivale e le sue isole piccole e grandi, il mondo dei vini dolci italiani. I giochi si aprono sotto il **Monte Bianco**, in Val d'Aosta, con gli avvolgenti Passiti di Chambave, e si chiudono con le vigne assetate e nane (per evitare che il vento prepotente se le porti via) di Salina o di **Pantelleria**, o con la ricetta (ricodificata nell'800 dagli inglesi, che ne erano gran consumatori e commercianti) del Marsala. In mezzo, si passa felicemente attraverso i preziosi Picolit (varietà locale rarissima) friulani; i **passiti mitteleuropei** da Traminer speziato dell'Alto Adige e i Moscato Rosa trentini; i Recioto (il nome deriva dalle "orecchie" del grappolo, le ali superiori, più mature e pregiate, usate per fare questi vini) di Valpolicella, e quelli di Gambellara; senza trascurare il terzo veneto di rango, il seduttivo Fior d'Arancio. Poi arrivano i passiti da Albana, emiliani, e i celebri Vin Santo toscani, maturati in **botti piccolissime** per tempi lunghissimi (con enormi perdite di quantità per la porosità del legno) e il Moscadello, il "dolce" di Montalcino. E ancora la marchigiana e sensuale Lacrima di Morro d'Alba. O i due sardi nobili, la Malvasia di Bosa (divenuta un mito per chi apprezza vini più "contadini") e la Vernaccia, entrambi glorie dell'Oristanese. C'è da sbizzarrirsi, insomma. E assecondare una serie sterminata di possibili colpi di fulmine col cibo. Qui, **dolce col dolce**, l'unione più naturale, graduando l'abbinamento a seconda della complessità e "grassezza" del dessert da un lato (cremosità, cioccolato o liquori nella ricetta), e dall'altro a seconda della **ricchezza aromatica** e della soglia alcolica del vino. Senza dimenticare che i vini da dessert funzionano alla grande anche con le portate centrali dove compaiono fegato e interiora (a cominciare dal **foie gras**) o sapori speciali come quelli dei formaggi erborinati.

Antonio Paolini

Fotografia di Alamy-IPA

Piccola geografia dei vitigni

VALLE D'AOSTA moscato bianco. **LOMBARDIA** moscato di Scanzo. **TRENTINO** nosiola. **ALTO ADIGE** moscato rosa, gewürztraminer. **VENETO** corvina, garganega, moscato giallo, vespaiola. **FRIULI-VENEZIA GIULIA** picolit, verduzzo. **EMILIA-ROMAGNA** albana. **TOSCANA** trebbiano, malvasia, sangiovese, moscato bianco, aleatico. **UMBRIA** lacrima. **LAZIO** moscato di Terracina. **CALABRIA** greco bianco. **SICILIA** grillo, catarratto, zibibbo, malvasia. **SARDEGNA** malvasia di Bosa, vernaccia di Oristano.

IL BICCHIERE
È un calice a tulipano di dimensioni ridotte, ristretto verso l'alto per favorire la concentrazione degli aromi.

Dall'uva al vino

- **MOSCATO BIANCO**
  Vini: Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri, Moscadello di Montalcino.
- **NOSIOLA**
  Vini: Vino Santo Trentino.
- **CORVINA E ALTRE**
  Vini: Recioto della Valpolicella Classico.
- **GARGANEGA E ALTRE**
  Vini: Recioto di Soave, Recioto di Gambellara.
- **VESPAIOLA**
  Vini: Breganze Torcolato.
- **MOSCATO GIALLO**
  Vini: Colli Euganei Fior d'Arancio Passito.
- **TREBBIANO E ALTRE**
  Vini: Vin Santo di Carmignano, Vin Santo del Chianti Classico, Vin Santo di Montepulciano.
- **SANGIOVESE**
  Vini: Vin Santo Occhio di Pernice.
- **ZIBIBBO**
  Vini: Passito di Pantelleria.
- **GRILLO, CATARRATTO E ALTRE**
  Vini: Marsala.

Finale soave

È soprattutto in casa che quel piccolo calice diventa l'aggiunta che eleva il dolce più semplice al rango di dessert. Centellinatelo con i bigné, col cioccolato, con una fastosa meringata. E, perché no?, da solo, con tutti gli onori

1

Ecco il piatto per un

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO

L'aromaticità fine divisa tra ricordi di fiori e frutta, con l'arancia candita in primo piano, e la morbidezza delicata del sorso fanno di questo vino il perfetto partner di questo dolce (volendo, anche in versione spumante). Si serve a 10 °C.

Ecco il piatto per un
MOSCATO D'ASTI

Basta la descrizione degli aromi di questa icona dei calici italiani da dessert, che mette insieme in un bouquet fine e fresco ricordi di fiori di tiglio e zagara, buccia di pesca e albicocca, a chiarire i perché della scelta. Si serve a 6-8 °C.

1 Crostata di frangipane e frutta

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 10' + riposo

Ingredienti per 8 persone
175 g *farina 00 –* ***160 g*** *burro*
65 g *zucchero a velo*
50 g *farina di mandorle*
30 g *zucchero semolato*
20 g *farina di nocciole –* ***3*** *uova*
baccello di vaniglia – arancia – sale
frutta fresca pulita a piacere

IMPASTATE la pasta frolla per la base della crostata: lavorate 80 g di burro con 45 g di farina 00 per pochi minuti, poi aggiungete la farina di nocciole, 1 uovo, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e la farina 00 rimasta. Lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo. Schiacciatelo leggermente e lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 2 ore.
PREPARATE il frangipane: sbattete 2 uova, pesatene 80 g e mescolateli con la farina di mandorle, lo zucchero semolato, il burro rimasto, i semi di mezzo baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di un'arancia.
STENDETE la pasta frolla a circa 5 mm di spessore e foderate fondo e bordi di uno stampo quadrato di 18 cm di lato.
FARCITE con il frangipane e infornate la crostata a 180 °C per 25-30'.
LASCIATE raffreddare la torta poi completatela con frutta fresca a spicchi.

2 Panzanella al limone, mousse e pesche

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora + raffreddamento

Ingredienti per 6 persone
250 g *panna montata*
225 g *zucchero –* ***125 g*** *latte*
100 g *mollica a dadini*
15 g *cacao amaro*
10 g *amido di mais*
10 g *gelatina alimentare in fogli*
4 *pesche –* ***1*** *limone – baccello di vaniglia*
aceto di vino bianco

METTETE in ammollo la gelatina.
RACCOGLIETE in una casseruola il latte, 125 g di acqua, 125 g di zucchero, l'amido di mais, il cacao e mescolate con la frusta in modo che non si formino grumi.
CUOCETE sempre mescolando con la frusta fino al bollore, poi togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e lavorate affinché si sciolga. Lasciate raffreddare.
UNITE la panna al composto con il cacao e mettete la mousse in frigo per 5 ore.
CARAMELLATE la mollica in padella unendo 30 g di zucchero, un poco alla volta, mescolando per almeno 5-6'. Togliete la padella dal fuoco e allargate i dadini su un foglio di carta da forno.
RIDUCETE la scorza di un limone in listerelle. Portate sul fuoco al minimo una piccola casseruola con 40 g di zucchero, 10 g di acqua e qualche goccia di aceto; non appena lo zucchero si sarà sciolto, unite le scorze e cuocete per 5-6'. Tritate parte delle scorze e unitele ai dadini di pane.
PELATE le pesche e dividetele in spicchi. Raccogliete in una padella lo zucchero rimasto, mezzo baccello di vaniglia aperto a libro, 4 cucchiai di acqua e 4 gocce di aceto, portate sul fuoco, unite le pesche e cuocetele per 5'. Tenete da parte qualche spicchio e frullate il resto in crema. Fate raffreddare.
DISTRIBUITE la crema nei piatti, mettete al centro un paio di cucchiai di panzanella al limone, completate con una quenelle di mousse e unite il resto delle pesche.
DECORATE con il resto delle listerelle di scorza di limone e, a piacere, con foglioline di menta.

3

Ecco il piatto per un

RECIOTO DI GAMBELLARA CLASSICO

Delizia da fine pasto che arriva dalla provincia di Vicenza e da un mix di uve dominato dalla bianca Garganega, regina anche in Soave; ha dolcezza non soverchiante e profumi ampi di frutta matura e disidratata. Qui, ideali. Si serve a 10-11 °C.

3 Cramique con cioccolato e ananas

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 10' + lievitazione

Ingredienti per 8 persone

400 g *farina 00 più un po'*
150 g *latte più un po'*
100 g *ananas sciroppato*
60 g *burro più un po'*
40 g *cioccolato in gocce*
25 g *lievito di birra fresco*
20 g *zucchero –* ***3*** *uova –* ***1*** *tuorlo*

SBRICIOLATE il lievito con lo zucchero in una ciotola e scioglietelo con la metà del latte. Unite 100 g di farina, amalgamate e lasciate lievitare il composto ottenuto (starter) per 30', coperto con un canovaccio umido.
IMPASTATE a parte la farina rimasta con le uova, aggiungendone uno per volta; unite poi il resto del latte, il burro ammorbidito e lavorate fino a ottenere un composto liscio e un po' appiccicoso.
AGGIUNGETEVI lo starter e incorporatelo, lavorando con le mani finché il composto non sarà più appiccicoso, ma si staccherà bene dalla ciotola e dalle mani.
RACCOGLIETE l'impasto a palla e fatelo lievitare nella ciotola, coperto da un canovaccio, finché non raddoppia di volume, per circa 1 ora.
LAVORATE nuovamente l'impasto, unendovi da ultimo le gocce di cioccolato e l'ananas tagliato a pezzettini; versate il composto in uno stampo da plum cake da 2 litri imburrato e infarinato e lasciatelo lievitare ancora per altri 30-40'.
SPENNELLATE con un tuorlo sbattuto con un goccio di latte e infornate a 180 °C per 35'. Servite tiepido.

Ecco il piatto per un

ROMAGNA ALBANA PASSITO

È in netta crescita di stima questo vino, grazie al lavoro di alcuni abilissimi artefici. Ricco, ampio e reso speciale dalle note della botrytis cinerea (una muffa per una volta amica che ne "asciuga" il chicco) è proprio da Tatin. Si serve a 12 °C.

4 Tarte Tatin

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 30′

Ingredienti per 8 persone
__175 g__ burro – __150 g__ farina – __110 g__ zucchero
__8__ mele – __1__ tuorlo – sale

IMPASTATE 75 g di burro ammorbidito con la farina, ottenendo un insieme di briciole; aggiungete 25 g di acqua, il tuorlo, 10 g di zucchero e un pizzico di sale. Lavorate il composto fino a ottenere un panetto liscio. Fatelo riposare coperto in frigorifero per 30′.
SBUCCIATE le mele e tagliatele a metà. Detorsolatele e pareggiatele sul fondo in modo da poterle appoggiare in piedi.
PREPARATE un caramello: fate fondere in una tortiera (ø 24 cm) il burro rimasto, a fuoco molto dolce, aggiungete lo zucchero rimasto e fatelo cuocere per circa 6-7′, finché non diventa di un bel colore nocciola scuro.
DISPONETE le mele nella tortiera, ben giustapposte, mettendone una al centro. Fatele cuocere a fiamma bassa, per 10′.
STENDETE la pasta a circa 3 mm, poi ritagliatevi un disco (ø 28 cm) e disponetelo sopra le mele. Rincalzatelo bene lungo il bordo della tortiera, bucherellatelo e infornate a 180 °C per 25-30′. Sfornate, lasciate passare 2-3′ poi rovesciate la torta su un piatto.

4

5

Ecco il piatto per un

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER PASSITO

È in netta crescita di stima questo vino, grazie al lavoro di alcuni abilissimi artefici. Ricco, ampio e reso speciale dalle note della botrytis cinerea (una muffa per una volta amica che ne "asciuga" il chicco) è proprio da Tatin. Si serve a 12 °C.

5 Savarin al frutto della passione

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 10′ + lievitazione

Ingredienti per 15 pezzi
__520 g__ zucchero
__175 g__ farina più un po'
__50 g__ latte – __25 g__ burro più un po'
__8 g__ lievito di birra – __6__ frutti della passione
__3__ uova – baccello di vaniglia
frutta disidratata a piacere – sale

DISPONETE la farina sulla spianatoia creando uno spazio al centro. Sciogliete il lievito e 20 g di zucchero nel latte e amalgamatelo alla farina. Aggiungete 2 uova e impastate.
INCORPORATE l'ultimo uovo, il burro a fiocchetti, la polpa di 1/2 baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere un composto elastico e raccoglietelo in una tasca da pasticciere.
RIEMPITE per 3/4 15 stampi a ciambella (ø 7 cm) imburrati e infarinati e lasciate lievitare per 35′.
INFORNATE a 180 °C per 25′ circa.
ESTRAETE polpa e semi dai frutti della passione, frullateli e filtrateli con un colino ottenendo una salsa.
PREPARATE la bagna: raccogliete in una casseruola 500 g di zucchero e 500 g di acqua; al bollore spegnete la fiamma e immergetevi un savarin alla volta, inzuppandolo da entrambi i lati.
SERVITE i savarin cosparsi con salsa di frutti della passione e guarniti con frutta disidratata a vostra scelta.

Ecco il piatto per un

MOSCATO DI PANTELLERIA

La generosità delle nostre isole sui vini dolci è solare come il loro clima: per le mandorle in abito bianco, largo a uno Zibibbo lasciato ipermaturare in pianta, dai delicati toni di frutta secca, rosa, melone e buccia d'arancia. Si serve a 11-12 °C.

6

6 Biancomangiare con mandorle e ribes

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora + raffreddamento

Ingredienti per 8 persone
500 g *latte di mandorle*
170 g *zucchero semolato*
100 g *ribes più un po'*
50 g *farina di mandorle*
40 g *farina 00 –* ***25 g*** *burro*
10 g *2 fogli di gelatina –* ***3*** *uova grandi*
1 *stecca di cannella –* ***1*** *arancia – limone*

SEPARATE le uova; montate i tuorli con 40 g di zucchero e gli albumi con altri 20 g. **UNITE** ai tuorli le farine e la scorza grattugiata di 1/2 limone, poi versatevi a filo il burro fuso, infine incorporate gli albumi montati mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. **DISTRIBUITE** il composto in una placca foderata di carta da forno (20x30 cm, h 3 cm) e infornate a 180 °C per 20'. **AMMOLLATE** la gelatina in acqua fredda. **VERSATE** il latte di mandorle nella casseruola con 60 g di zucchero, la stecca di cannella e la scorza grattugiata di arancia. Scaldate il biancomangiare fino al bollore, filtratelo, scioglietevi la gelatina strizzata e lasciate raffreddare. **CUOCETE** i ribes in una casseruola con lo zucchero rimasto ottenendo una salsa.

MANDORLE

Non sono pochi i vini (e le uve d'origine) che hanno l'"ammandorlato" tra le note distintive. Dunque per le nozze col dolce-tostato e il sapore tipico della mandorla la scelta cadrà preferibilmente su nettari che hanno nella paletta degli aromi il suo profumo.

SFORNATE l'impasto, lasciatelo intiepidire, poi sezionatelo orizzontalmente ottenendo due strati; sistematene uno alla base di un tagliapasta quadrato (lato 18 cm) o tondo (ø 20 cm), rifilando i bordi; versatevi sopra metà della salsa di ribes, il biancomangiare, il resto della salsa e chiudete con l'altro strato di impasto. Ponete in frigo a rassodare per circa 2 ore. **SFILATE** piano lo stampo, tagliate a cubi di circa 5-6 cm e servite con altri ribes.

7 Torta di mandorle e ricotta con fragole

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 30'

Ingredienti per 8 persone
500 g *ricotta di pecora –* ***500 g*** *fragole*
250 g *zucchero più un po' –* ***125 g*** *lamponi*
100 g *mandorle con la pelle*
100 g *farina di mandorle –* ***25 g*** *fecola di patate –* ***5*** *uova–* ***1*** *baccello di vaniglia*
bicarbonato di sodio – limoni – sale

AMALGAMATE la ricotta con i semi raschiati dal baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di 2 limoni. **FRULLATE** le mandorle con 80 g di zucchero, poi unite la farina di mandorle, la fecola, un pizzico di bicarbonato e sale. **SBATTETE** i tuorli con 80 g di zucchero. **MONTATE** gli albumi con 90 g di zucchero. Unite la ricotta ai tuorli, poi amalgamate il composto con il mix di farina di mandorle e incorporate gli albumi montati. Distribuite il composto in una teglia foderata di carta da forno (ø 22 cm, h 7 cm). Infornate a 180 °C per 50' circa. **TAGLIATE** le fragole in tocchi, mescolatele con i lamponi, conditeli con zucchero e succo di limone e distribuiteli sulla torta tiepida. Completate a piacere con poco zucchero a velo e foglioline di menta.

Fotografia ingrediente di 123rf

Ecco il piatto per un

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT

Regalatevi un lusso: il fascino quasi esoterico di un'uva e un vino rari, quasi estinti. Ma dalle mille sfumature e facce, da delicatezze floreali a ricordi di mandarino, dal dattero fresco a cremosità quasi da Chantilly. Mai sotto i 12 °C!

7

“Festosa e casalinga ha dalla sua la particolare dolcezza delle mandorle che ben si combina con la freschezza della ricotta, **binomio felice** appreso dalla pasticceria del Sud. Con una piccola parte di mandorle amare il sapore risulterà più “adulto”.”

Ecco il piatto per un

MOSCADELLO DI MONTALCINO

Voltar pagina, sparigliare, sorprendere amplificando il piacere. Col vino si può; per esempio dimenticando i cliché natalizi e quelli che vogliono Montalcino al vertice solo per i grandi rossi. Questo suo Moscato bianco vi stupirà. Si serve a 10-12 °C.

8

8 Panettone

Impegno: per esperti **Tempo:** 3 ore + lievitazione

Ingredienti per 2 panettoni da 500 g
315 g farina – 180 g burro più un po'
145 g zucchero – 110 g arancia candita
110 g uvetta ammollata in acqua e Marsala
40 g cedro candito – 30 g miele
12 g lievito di birra fresco sbriciolato
9 tuorli – baccello di vaniglia
lievito madre rinfrescato e lievitato
arancia – limone – olio di semi – sale

TOGLIETE gli strati superficiali del lievito madre e tenete il cuore, pesandone 90 g.
METTETELO a pezzetti nell'impastatrice con 96 g di acqua; pesate 250 g di farina e 80 g di zucchero.
IMPASTATE con il gancio a foglia e aggiungendo poca farina, un cucchiaio di zucchero e il lievito di birra. Appena l'impasto si staccarà dai bordi, aggiungete il primo di 5 tuorli e subito dopo una cucchiaiata di zucchero. Procedete impastando e aggiungendo farina, tuorli e zucchero pochi per volta, staccando ogni tanto l'impasto da gancio e ciotola.
AGGIUNGETE infine 90 g di burro morbido a pezzetti, in tre volte, togliendo ogni volta l'impasto dalla ciotola e ribaltandolo, affinché il burro sia assorbito in modo più omogeneo.
VERIFICATE la consistenza dell'impasto con la "prova del velo": tirandolo deve risultare quasi trasparente. Raccogliete l'impasto a palla e mettetelo a lievitare a 26 °C, in un recipiente cilindrico unto di olio di semi, coperto, finché non triplica di volume.
VERSATELO poi di nuovo nell'impastatrice, con il gancio, e lavoratelo finché non riprende forza; pesate 65 g di zucchero e 65 g di farina. Aggiungete all'impasto 30 g di acqua e un cucchiaio di zucchero preso dai 65 g. Unite anche un po' della farina, quanta ne basta perché l'impasto riprenda elasticità. Aggiungete poi, con le stesse modalità del primo impasto, 3 tuorli e il resto di zucchero e farina. Unite 3,5 g di sale con il quarto tuorlo e il miele. Infine, unite 60 g di burro morbido, 30 g per volta, ribaltando sempre l'impasto.
RISCALDATE in una casseruola con 30 g di burro l'uvetta strizzata, arancia e cedro canditi, i semi di un baccello di vaniglia, la scorza tritata di mezza arancia e di mezzo limone. Unite tutto all'impasto con una spatola, poi mescolate brevemente con l'impastatrice a bassa velocità; lasciate riposare per 30'.
DIVIDETE l'impasto a metà. Arrotondate i due impasti con le mani imburrate su un piano imburrato. Copriteli poi con una campana e fateli riposare per 40'.
SIGILLATE gli impasti con sacchetti alimentari che fungono da camera di lievitazione e fateli lievitare a 28 °C finché l'impasto non arriva 2 dita sotto il bordo. Scopriteli e lasciateli lievitare ancora per 30'.
INCIDETE la superficie dei panettoni con un taglio a croce, poi rivoltate verso l'esterno le 4 punte di pasta. Disponete al centro della croce un fiocchetto di burro.
INFORNATE i panettoni a 165 °C nel forno statico per circa 35': negli ultimi 10' alzate il forno a 175 °C. Sfornate i panettoni, infilzateli alla base con due stecchi da spiedo e metteteli a raffreddare capovolti, lasciandoli riposare per almeno 12 ore.

Ecco il piatto per un

MARSALA VERGINE

Un vino, un mondo da esplorare: che va dalla complessità aromatica e austera dei grandi "stravecchi" alla suadenza dei dolci. Qui è il Vergine la scelta giusta, a far eco ai profumi di Marsala già presenti nello zabaione. Si serve a 12 °C.

9 Dolce allo yogurt, cocco e amarene

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 30'

Ingredienti per 4 persone
__200 g__ farina più un po' – __200 g__ yogurt
__150 g__ zucchero – __130 g__ amarene sciroppate sgocciolate – __125 g__ burro più un po'
__65 g__ fecola – __50 g__ cocco grattugiato
__30 g__ latte – __8 g__ lievito in polvere per dolci
__2__ uova – limone – sale

IMBURRATE e infarinate uno stampo semicilindrico scannellato, detto "amor polenta", o uno stampo da plum cake (28x12 cm, h 6 cm).
AMALGAMATE il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale; sbattete le uova con un pizzico di sale, stemperatele con il latte, unitele al burro e amalgamate bene il tutto.
MESCOLATE la farina con il lievito e la fecola, poi incorporatela al composto di uova e burro, amalgamate bene, aggiungete quindi lo yogurt, il cocco grattugiato, la scorza grattugiata di un limone e le amarene ben sgocciolate e tagliate a metà.
VERSATE il composto nello stampo e infornate a 200 °C; dopo 15' praticate un'incisione per il lungo, abbassate a 180 °C e proseguite la cottura per altri 50' circa. Sfornate il dolce, lasciatelo intiepidire, infine sformatelo e servite.

Ecco il piatto per un
LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSITO

Fatevi stupire da questo gioiellino in rosso, ancora poco noto fuori dei confini marchigiani, che vi sedurrà con netti profumi di rosa, ma per colore e gusto "chiamerà" l'amarena e sosterrà con successo la sfida acida dello yogurt. Ideale a 14 °C.

10 Bignè con la frutta fresca

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora e 15'

Ingredienti per 8 persone
__250 g__ panna montata – __75 g__ farina
__60 g__ burro – __3__ tuorli – __2__ uova
__1__ kiwi – __1__ mandarino – __1/2__ melagrana
mirtilli – zucchero – granella di zucchero
Marsala – sale

SCIOGLIETE il burro con 120 g di acqua e un pizzico di sale. Togliete dal fuoco al primo bollore. Unite la farina, tutta in una volta, e riportate sul fuoco per 1', continuando a mescolare finché il composto non si staccherà dalle pareti.
TRASFERITE il composto in una ciotola, lasciatelo intiepidire, poi incorporatevi le uova, uno alla volta, incorporando il secondo quando il primo sarà stato perfettamente incorporato.
La consistenza deve risultare liscia e cremosa e alzando il cucchiaio dovrà colare formando un nastro.
VERSATE il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm e formate dei ciuffi su una placca foderata di carta da forno (bignè).Cospargeteli di granella di zucchero e infornateli a 180 °C per 25': la superficie dei bignè dovrà risultare dorata, ma la granella dovrà rimanere bianca.
RIUNITE i tuorli, 3 cucchiai di zucchero e 6 di Marsala in un pentolino e appoggiatelo su una pentola di acqua a bollore appena fremente.
SBATTETE a lungo con l'aiuto della frusta fino a ottenere la consistenza spumosa tipica dello zabaione (ci vorranno circa 7-8'), quindi toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare.
SFORNATE i bignè e lasciateli raffreddare. Incorporate lo zabaione alla panna.
SBUCCIATE il kiwi e il mandarino e tagliateli a pezzettini, sgranate la melagrana e risciacquate i mirtilli.
TAGLIATE delicatamente la calotta superiore dei bignè per rimuoverla, riempiteli con lo zabaione e completate con la frutta fresca.
RICHIUDETE i bignè con la calotta rimossa e portateli subito in tavola.

11

CIOCCOLATO

Delizia dei gourmet, croce dei sommelier per la sua complessità dolce-amara, la texture grassa e astringente insieme, gli aromi prepotenti. Servono vini intensi per sostenerlo: con nota alcolica elevata (come i liquorosi) e meglio se da uve rosse.

Ecco il piatto per un

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

La complessità del cioccolato, rebus per i sommelier, e la sapidità delle arachidi: occorre una risposta decisa e avvolgente insieme. Un grande "dolce" rosso, fatto con le uve dell'Amarone – muscolo e velluto – è la risposta. Si serve a 14 °C.

11 Cubetti alle arachidi

Impegno: facile **Tempo:** 30 minuti + riposo

Ingredienti per 10 persone

220 g *cioccolato al latte*
150 g *cioccolato fondente più un po'*
120 g *latte fresco –* ***100 g*** *burro di arachidi*
100 g *latte condensato –* ***75 g*** *arachidi salate*
70 g *burro*

TAGLIUZZATE il cioccolato al latte in una ciotola. Scaldate il latte condensato insieme al latte fresco e a 30 g di burro, poi versatelo ancora caldo sul cioccolato.
AGGIUNGETE alla miscela il burro di arachidi e mescolate tutto insieme fino a ottenere una massa liscia. Unitevi le arachidi salate e mettete il composto in una placca quadrata (lato 16,5, h 3 cm) foderata con carta da forno, sul fondo e sui bordi. Livellatelo bene con una spatola.
SMINUZZATE il cioccolato fondente e fatelo fondere in un pentolino a bagnomaria. Appena si sarà sciolto, aggiungete il burro rimasto e mescolate.
COLATE il cioccolato fondente nello stampo, sopra il cioccolato alle arachidi, in uno strato di 0,5 cm.
METTETE in frigorifero per almeno 12 ore.
TAGLIATE a cubetti il cioccolato ormai consolidato con un coltello affilato.
DECORATE a piacere alcuni dei cubetti con arachidi caramellate, "fissate" con gocce di cioccolato fondente fuso.

12 Cassata

Impegno: medio
Tempo: 1 ora + raffreddamento

Ingredienti per 12 persone

700 g *ricotta di pecora*
350 g *zucchero –* ***300 g*** *pan di Spagna*
300 g *marzapane ai pistacchi*
300 g *zucchero fondente*
100 g *canditi misti a dadini*
100 g *cioccolato fondente*
pistacchi pelati – zucchero a velo
grossi canditi di cedro, arancia e ciliegine
baccello di vaniglia – liquore a piacere
limone – acqua di fior d'arancio

LAVORATE la ricotta con 300 g di zucchero, i semi di mezzo baccello di vaniglia e qualche goccia di acqua di fior d'arancio per renderla cremosa; incorporate il cioccolato sminuzzato, 50 g di pistacchi tritati grossolanamente e i canditi misti a dadini (ripieno).
FODERATE una tortiera con la pellicola.
STENDETE il marzapane tra due fogli di carta da forno spolverizzati di zucchero a velo spianandolo con un matterello a 3-4 mm di spessore. Ritagliate delle lunghe strisce alte come la tortiera.
FODERATE con esse il bordo interno della tortiera (ne avanzeranno dei ritagli). Tagliate il pan di Spagna a fette spesse 1 cm e con esse foderate anche il fondo della tortiera.
PORTATE a bollore 100 g di acqua con lo zucchero rimasto e, a piacere, una scorza di limone o un pezzetto di vaniglia e 1-2 cucchiai di liquore a piacere. Lasciate intiepidire, quindi spennellate con questa bagna il pan di Spagna (non esagerate, poiché il ripieno lo inumidirà).
DISTRIBUITE il ripieno nella tortiera, copritelo con altre fettine di pan di Spagna, pressate bene, spennellate con la bagna, rimboccate la pellicola sulla cassata e mettetela in frigo per 4-8 ore.
FONDETE sulla fiamma bassissima lo zucchero fondente, spostandolo dal fuoco per non cuocerlo; mescolate di continuo fino a ottenere un composto fluido e filante.
TIRATE fuori dal frigo la cassata, sformatela sul piatto da portata; versate al centro lo zucchero fondente appena intiepidito, distribuitelo uniformemente su tutta la superficie con una spatola e rimettete in frigo per 1 ora, per farlo rassodare. Prima di servire, decorate la superficie della cassata con ciliegine, fettine di arancia e cedro canditi.

Fotografia ingrediente di Fotolia

13 Biscotto al cioccolato con gelato di cocco

Impegno: medio
Tempo: 1 ora e 30' + raffreddamento

Ingredienti per 6 persone
250 g *latte di cocco*
250 g *panna fresca*
190 g *zucchero semolato*
150 g *zucchero di canna scuro –* ***115 g*** *albumi*
100 g *nocciole sgusciate e pelate*
100 g *miele di lavanda*
90 g *cioccolato fondente*
90 g *farina –* ***90 g*** *burro*
50 g *cocco grattugiato –* ***6*** *albicocche*
4 *tuorli – sale*

MONTATE il burro con 45 g di zucchero semolato fino a ottenere una spuma soffice, poi incorporate i tuorli e continuate a montare. Fondete il cioccolato fondente.
UNITE il cioccolato fuso al burro montato e mescolate con le fruste fino a ottenere nuovamente un composto omogeneo.
MONTATE a neve gli albumi con 45 g di zucchero semolato. Unite al composto con il cioccolato la metà della farina setacciata e la metà degli albumi montati, mescolate dal basso verso l'alto; unite il resto della farina e dell'albume sempre mescolando.
FODERATE di carta da forno uno stampo (22x18 cm, h 4 cm) e distribuitevi il composto in uno strato spesso almeno 2 cm, livellate la superficie e infornate a 180 °C per 20'. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare.
PREPARATE il gelato: scaldate in una casseruola il latte di cocco, la panna, il cocco grattugiato e lo zucchero di canna: non dovrà bollire. Versate il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
SCIOGLIETE sul fuoco in una casseruola lo zucchero semolato rimasto con un cucchiaio di acqua e un pizzico di sale, dopo 1' unite le nocciole e proseguite fino a quando il caramello non sarà dorato (121 °C). Versate le nocciole caramellate su un foglio di carta da forno, allargatele, fatele raffreddare e poi tritatele grossolanamente.
RITAGLIATE con un tagliapasta (ø 7 cm) 6 dischi, divideteli a metà e farciteli con il gelato. "Rotolate" i biscotti farciti nelle nocciole tritate in modo che aderiscano al gelato. Mettete in freezer per 1 ora.
APRITE le albicocche a metà ed eliminate il nocciolo. Raccogliete in una padella il miele di lavanda, fatelo caramellare leggermente, poi unite le mezze albicocche e spegnete. Lasciatele intiepidire nel caramello.
SERVITE i gelati biscotto con le albicocche e decorate a piacere con fiori di lavanda freschi oppure essiccati.

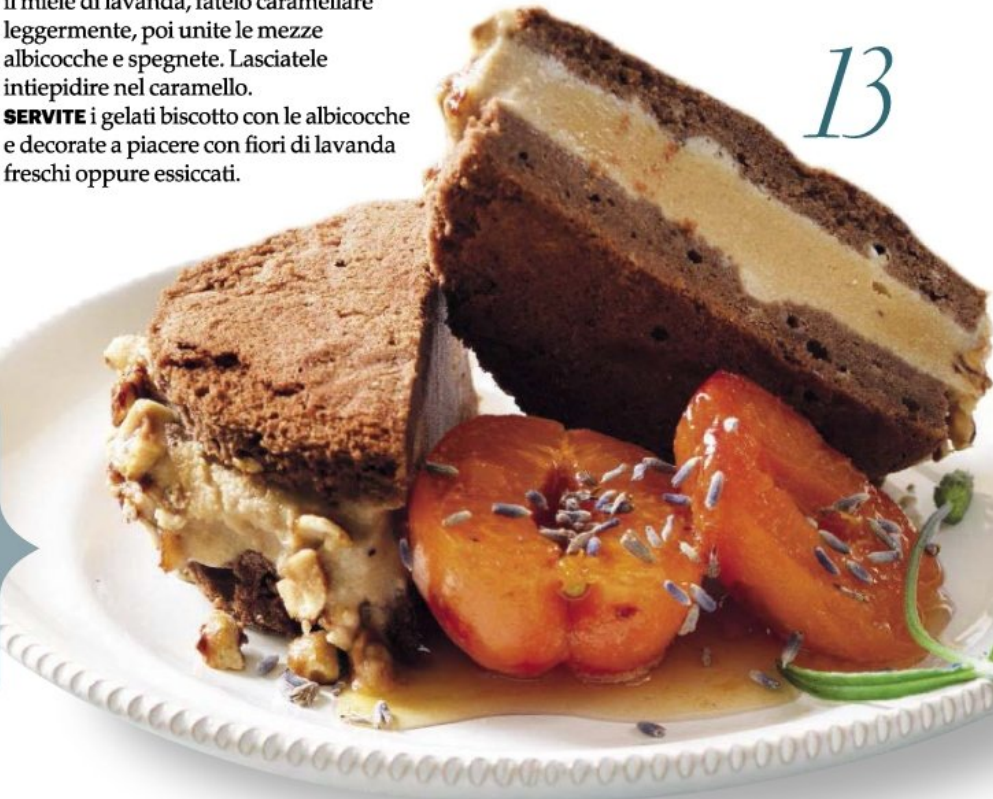
12

Ecco il piatto per un
VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI

Un Marsala dolce? Giusto, ma scontato. Proviamo invece a giocare con un mondo – quello dei nostri vini – dalle opzioni infinite sposando due estremi: questo ambrato, delizioso Moscato valdostano unito al simbolo dei dolci siciliani. Si serve a 8-9 °C.

13

Ecco il piatto per un
MALVASIA DI BOSA

Sceglietene una giovane (è vino capace di evolvere a lungo e bene), godetevi la nota di nocciola che giocherà col gusto della frutta secca e del cioccolato fino ad arrivare alla freschezza del finale. Si serve a 12 °C.

"Per un dolce così ci vuole un'occasione speciale. Lo esige il candore della panna, la leggerezza della meringa, i nobili savoiardi imbevuti di maraschino, il **contrasto beneagurante** col rosso della frutta. Però basta portarlo in tavola per rendere speciale ogni occasione."

Ecco il piatto per un

MOSCATO DI TERRACINA AMABILE

Sta recuperando posizioni e reputazione questo vino della costa sud laziale, dal residuo zuccherino contenuto, dai bei profumi tipici dell'uva, e in equilibrio armonioso tra la soavità della meringa e il gusto pieno dei fichi. Si serve a 10 °C.

14 Meringata al semifreddo di fichi

Impegno: medio
Tempo: 40 minuti + raffreddamento

Ingredienti per 8 persone
__300 g__ panna fresca – __70 g__ albume
__70 g__ zucchero semolato
__8__ fichi non troppo maturi – __4__ fichi maturi
__2__ dischi di meringa (ø 21 cm)
maraschino – menta – zucchero a velo
savoiardi morbidi – sale

MONTATE l'albume con un pizzico di sale e lo zucchero semolato.
DISPONETE un disco di meringa sul fondo di uno stampo a cerniera (ø 21 cm) con il fondo foderato con un disco di carta da forno. Se necessario, rifilate con delicatezza il disco di meringa, facendo attenzione a non romperlo.
MONTATE la panna.
SBUCCIATE i fichi maturi e schiacciateli con una forchetta.
SBUCCIATE i fichi non troppo maturi e tagliateli a metà verticalmente; appoggiateli lungo il bordo, con la parte del taglio a contatto con lo stampo.
MESCOLATE i fichi schiacciati con la panna montata; poi, usando una spatola, incorporate l'albume montato (farcia).
VERSATE la metà della farcia nello stampo; coprite con uno strato di savoiardi inzuppati nel maraschino; aggiungete il resto della farcia e chiudete con il secondo disco di meringa.
Mettete in freezer per almeno 4 ore.
TOGLIETE la meringata dal freezer, sformatela e lasciatela riposare. Servitela quando i fichi si saranno ammorbiditi, decorando a piacere con fichi freschi a spicchi, menta e zucchero a velo.

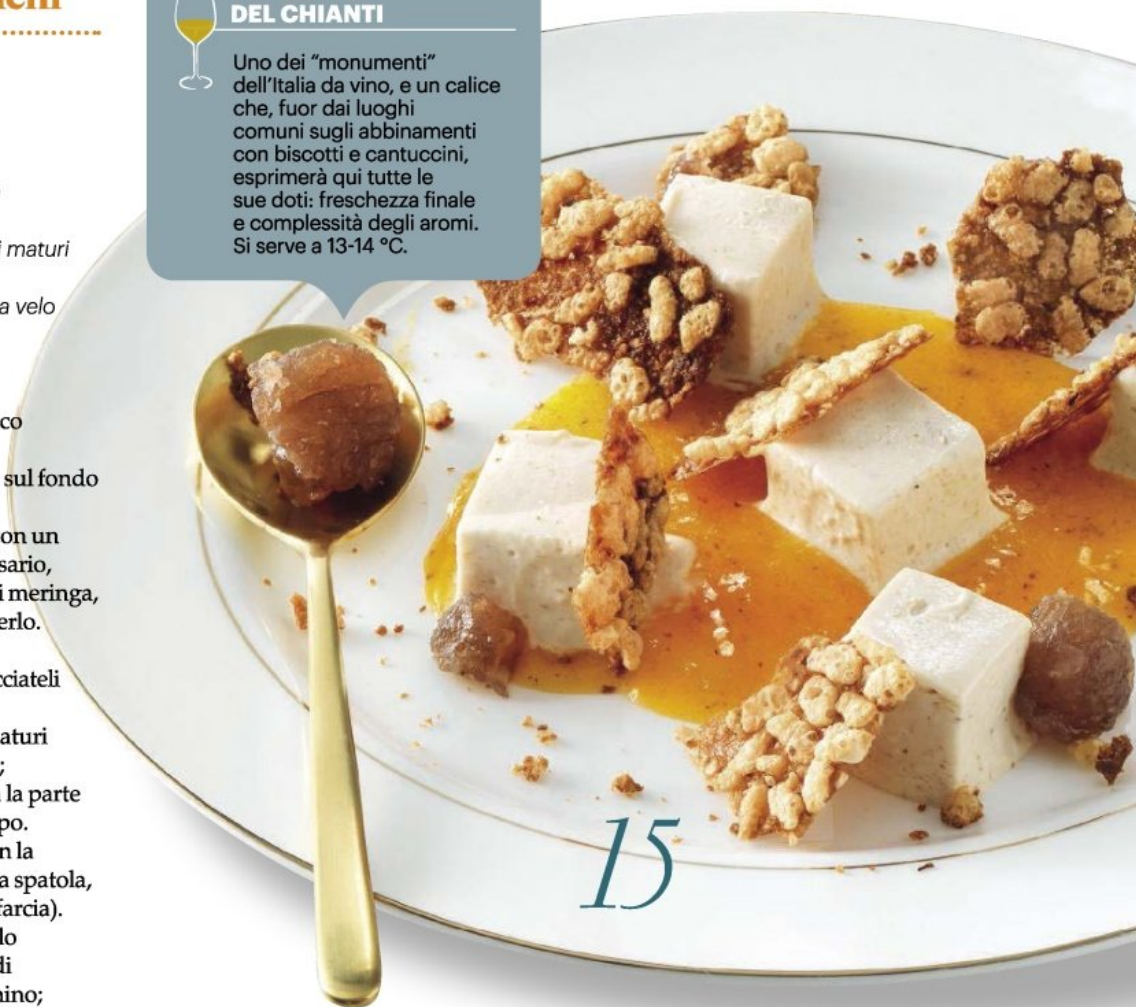
Ecco il piatto per un

VIN SANTO DEL CHIANTI

Uno dei "monumenti" dell'Italia da vino, e un calice che, fuor dai luoghi comuni sugli abbinamenti con biscotti e cantuccini, esprimerà qui tutte le sue doti: freschezza finale e complessità degli aromi. Si serve a 13-14 °C.

15 Semifreddo di marroni con cachi

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora + raffreddamento

Ingredienti per 8 persone
__250 g__ panna fresca
__250 g__ zucchero
__200 g__ crema di marroni
__100 g__ mandorle
__100 g__ latte – __35 g__ albumi
__25 g__ rum
__15 g__ farina – __12__ marron glacé
__3__ cachi maturi – __2__ tuorli
aceto di vino bianco – riso soffiato

SCALDATE il latte con il rum fino all'ebollizione. Sbattete i tuorli con la farina e un paio di cucchiai di crema di marroni, poi, quando il composto sarà liscio, unite il resto della crema di marroni.
VERSATE il latte sul composto con tuorli e crema di marroni. Amalgamate bene, poi riportate sul fuoco e fate bollire per 1'.
PREPARATE una placchetta foderata di pellicola. Allargatevi la crema e fatela raffreddare del tutto. Setacciate la crema per eliminare eventuali grumi.
MONTATE gli albumi con 50 g di zucchero fino a ottenere una meringa soda e unitela alla crema setacciata.
MONTATE la panna parzialmente e unitela alla crema.
ACCOMODATE un tagliapasta quadrato (lato 20 cm, h 4 cm) su una placchetta o un vassoio foderato di carta da forno, versatevi la crema, battete leggermente il vassoio sul tavolo per livellare la crema e mettete il semifreddo in freezer per almeno 6 ore.
RACCOGLIETE lo zucchero rimasto in una piccola casseruola di rame con un cucchiaino di aceto di vino e 30-40 g di acqua; portate sul fuoco e fate caramellare fino al colore dorato poi unite le mandorle, mescolate e togliete dal fuoco. Versate su un foglio di carta da cucina, allargate le mandorle e fate raffreddare del tutto. Spezzettate il croccante alle mandorle nel bicchiere del robot da cucina e frullatelo fino a ottenere una polvere. Per ridurre i tempi e semplificare la preparazione potete ottenere lo stesso risultato frullando 300 g di croccante di mandorle già pronto.
DISTRIBUITE la polvere di croccante su una placca foderata con un foglio di silicone, unite un paio di cucchiai di riso soffiato e infornate per 2-3' a 180 °C. Sfornate, fate raffreddare la cialda e poi spezzatela. Frullate i cachi in crema aggiungendo, a piacere, 20 g di zucchero.
DISTRIBUITE la crema di cachi nei piatti e completate con dadi di semifreddo e con pezzetti di maron glacé e di cialda.

16

Ecco il piatto per un
MOSCATO ROSA

Guida il colore: quello dei lamponi, evocato nei timbri di questo delicato prodotto che il Trentino condivide con i cugini atesini, e che regala con finezza ricordi di piccoli frutti rossi e ampi profumi di rosa. Si serve a 12 °C.

16 Baci al farro con crema ai lamponi

Impegno: medio **Tempo:** 1 ora + riposo

Ingredienti per 10 persone
200 g *lamponi –* ***130 g*** *zucchero*
100 g *burro*
100 g *farina di nocciole*
100 g *farina di farro*
100 g *cioccolato fondente al 50%*
lievito in polvere per dolci
limone – sale

LAVORATE il burro con 100 g di zucchero, le 2 farine, 1 g di lievito, un pizzico di sale per 5', fino a ottenere un impasto omogeneo.
MODELLATELO a palla, ponetelo in una ciotola, copritelo con carta da forno oppure pellicola e riponete in frigo per almeno 1 ora.
TRITATE il cioccolato e versatelo in una ciotola capiente. Cuocete i lamponi con lo zucchero rimasto e poche gocce di limone per circa 10-15', filtrate la salsa ottenuta, versatela subito sul cioccolato, mescolate per fonderlo e fate raffreddare la crema.
DIVIDETE la pasta in 40 porzioncine uguali e modellatele a pallina.
DISPONETE le palline in una teglia foderata di carta da forno, senza schiacciarle: durante la cottura si "siederanno" e assumeranno la forma giusta per essere accoppiate; infornatele a 160 °C per 15' circa. Sfornate e lasciate raffreddare.
SPALMATE la crema sulla base di metà dei biscotti e copritela con i restanti biscotti formando i baci. A piacere, in alternativa, lasciateli aperti e completateli tutti con la crema e un lampone.

Ecco il piatto per un
GRECO DI BIANCO

Arriva dalla Calabria, da una zona di produzione limitatissima e da un'uva assolutamente indigena il sorso potente (almeno 17° gradi d'alcol, quel che serve a sostenere la sfida del cioccolato) e ammandorlato di questo vino. Non superate i 13-14 °C.

17 Frittelle di mele

Impegno: facile **Tempo:** 40 minuti

Ingredienti per 6 persone
450 g *2 mele Renette –* ***100 g*** *farina*
25 g *zucchero più un po'*
1 *uovo – vino bianco*
olio di arachide – latte – sale
confettura di lamponi o mirtilli

STEMPERATE in una pentolina sul fuoco dolce un po' di confettura di lamponi o di mirtilli con un goccio di vino o di acqua. **SBATTETE** l'uovo con lo zucchero e un pizzico di sale, incorporate la farina e stemperate con un po' di latte, quanto ne serve per ottenere una pastella cremosa. **PELATE** le mele, detorsolatele e tagliatele a rondelle spesse 1 cm; intingetele nella pastella e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo; quando saranno dorate, scolatele su carta da cucina e servitele spolverizzate di zucchero e accompagnate con la salsa di lamponi.

Ecco il piatto per un
MALVASIA DELLE LIPARI

Il dolce dei frutti maturati al sole del Sud e asciugati dal vento marino, i profumi mediterranei e antichi di una delle uve "madri" della viticoltura occidentale: tutto in un sorso che vestirà d'oro il gusto caldo delle frittelle. Si serve a 10 °C.

17

18

18 Cupcake alle castagne e whisky

Impegno: medio **Tempo:** 50 minuti

Ingredienti per 10 persone
250 g *farina 00 più un po'*
200 g *castagne lessate –* ***150 g*** *latte*
150 g *cioccolato fondente*
90 g *farina di castagne –* ***60 g*** *panna fresca*
50 g *burro più un po' –* ***30 g*** *zucchero*
8 g *lievito in polvere per dolci*
1 *uovo – whisky – sale*

MISCELATE le farine con il lievito. A parte sbattete un uovo con lo zucchero, stemperatelo con 50 g di whisky e il latte, infine unite un pizzico di sale. **INCORPORATE** le farine all'uovo sbattuto, un po' alla volta, e infine unite il burro morbido. **IMBURRATE** e infarinate 10 stampini monoporzione (ø 6,5 cm, h 5 cm) e riempiteli per 2/3 con il composto; infornate a 180 °C per 11-12'. **SFORNATE,** sformate i cupcake e fateli raffreddare su una gratella. **FONDETE** il cioccolato a bagnomaria oppure nel forno a microonde per 20 secondi ripetendo l'operazione per 2 volte (in questo modo il cioccolato si fonde gradualmente e non corre il rischio di bruciarsi). **INTINGETE** le cappelle dei cupcake nel cioccolato e lasciatelo rapprendere. **PASSATE** le castagne lessate (ottime e molto pratiche quelle sottovuoto già pronte) con lo schiacciapatate e poi lavoratele con la panna fresca; ripassatele infine con lo schiacciapatate ottenendo degli spaghetti. **DECORATE** i cupcake con un ciuffetto di spaghetti di castagne e serviteli subito.

Nel bicchiere

La gamma cromatica e gustativa di moscati e passiti ha sempre una storia fascinosa, per le particolarità della vita in vigna, per le cure del vignaiolo che sorveglia gli acini, per l'attesa finale. Una sfilata di etichette, dalle storiche alle recenti

PIEMONTE

1. Moscato d'Asti "Canè"

Mongioia (150 euro)

È il vino d'eccezione di una piccola casa piemontese a conduzione familiare da vigne di 180 anni! Tra i profumi prevalgono le erbe aromatiche, in particolare salvia e menta che sfumano verso il rosmarino e la liquirizia. Sembra un vino passito, ma di grande freschezza, e permane a lungo, elegante e finissimo. Si serve a 10-12 °C.

Buono con: *da solo o con formaggi erborinati e foie gras.*

Santo Stefano Belbo (CN), tel 0141847301, www.mongioia.com

LOMBARDIA

2. Oltrepò Pavese Sangue di Giuda "Fior del Vento"

Andrea Picchioni (8 euro)

Terreni argillosi e calcarei fortemente vocati e l'amore per la terra di un vignaiolo che coltiva le vigne in biologico: ecco gli ingredienti che fanno grande questo rosso beverino e spumeggiante, caratterizzato da profumi intensi e fragranti e da un sapore morbido ed equilibrato. Si serve a 12-14 °C.

Buono con: *crostate di frutta e pasticceria secca.*

Canneto Pavese (PV), tel. 0385262139, www.picchioniandrea.it

TRENTINO

3. Vino Santo Trentino

Azienda Agricola Gino Pedrotti

(31,50 euro)

Pendii soleggiati e brezza di lago, amore per la vite, naturalità e vigore: così nasce un Vino Santo straordinario, dal colore giallo oro antico e con un bouquet elegante e intenso di frutta secca (fichi e datteri), con note di confettura di albicocche e vaniglia. Il sapore è dolce e morbido, ma offre subito una importante nota di freschezza sostenuta dalla sapidità. Di lunga, armoniosa persistenza, lascia una percezione di ricchezza ed eleganza. Si serve a 12 °C.

Buono con: *strudel, pastiera napoletana.*

Azienda Gino Pedrotti, Lago di Cavedine (TN), tel. 0461564123, www.ginopedrotti.it

ALTO ADIGE

4. Alto Adige Moscato rosa "Athesis"

Kettmeir (18 euro)

Eccellente espressione del territorio altoatesino, e perfetto compagno dello strudel, questo Moscato ha il colore di una peonia appassita, un bouquet fine e molto intenso, con spiccati aromi di rosa, pesca, spezie, e un gusto misuratamente dolce, morbido e fresco, con una persistenza molto

MOSCATO ROSA
Quello prodotto in Alto Adige è il più rinomato ed è anche molto raro: si coltiva solo su 12 ettari.

> **“**La vita è così amara, il vino è così dolce; perché dunque non bere?**”** *Umberto Saba*

lunga su note di marmellata di frutta rossa e di miele. Si serve a 14-16 °C.

Buono con: *pasticceria secca e torta di mele e ricotta.*
Caldaro (BZ), tel. 0471963135, www.kettmeir.com

VENETO

5. Recioto della Valpolicella

Trabucchi d’Illasi (39 euro)

Dalle stesse uve dell’Amarone, fatte appassire sui graticci da settembre a marzo, nasce questo passito dolce, tra i più eleganti d’Italia: inconfondibile per il colore granato impenetrabile, ha aromi di more, viole e liquirizia. Il sapore è morbido, mirabilmente bilanciato dalla freschezza che netta il palato dalle note più zuccherine. Si serve a 16-18 °C.

Buono con: *da solo o con dolci al cioccolato.*
Illasi (VR), tel. 0457833233, www.trabucchidillasi.it

TOSCANA

6. “Muffato della Sala”

Castello della Sala Antinori (35 euro)

Un mix di uve internazionali e locali attaccate dalla *botrytis cinerea*, la cosiddetta “muffa nobile”, regala questo nettare di colore giallo dorato. È un’etichetta storica, di grande intensità aromatica, caratterizzata da sentori di fiori, miele e agrumi. Si serve a 10-12 °C.

Buono con: *da solo o con pâté e crostacei.*
Ficulle (TR), tel. 076386051, www.antinori.it

SICILIA

7. “Moscato dello Zucco”

Cusumano (26,50 euro)

Un vino storico, recuperato dalla cantina siciliana nel pieno rispetto della tradizione. L’uva moscato bianco è fatta appassire in cantina per ottenere un nettare di colore giallo dorato, con profumi complessi di miele, agrumi canditi, frutta esotica, vaniglia e spezie. All’assaggio è dolce e materico, fresco e di persistenza lunghissima.

Buono con: *biscotti e crostate.*
Partinico (PA), tel. 0918908713, www.cusumano.it

8. Passito di Pantelleria “Ben Ryé Edizione Limitata” 2008

Donnafugata (68 euro)

Questo vino dolce naturale che tutto il mondo ci invidia è un fuoco d’artificio di aromi di frutta secca e note freschissime. Viene proposto ora, dopo lungo affinamento, in un’esclusiva edizione limitata: annata magnifica per Pantelleria, che ne mette in luce tutto il fascino.

Buono con: *formaggi erborinati, dolci a base di ricotta, cioccolato.*
Pantelleria (TP), tel. 0923915649, www.donnafugata.it

IL RECIOTO
Oltre a quello rosso della Valpolicella, sono celebri i Recioti bianchi di Soave e di Gambellara.

5

6

7

8

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette!
Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
Digital

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

e in più
Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in via San Nicolao 7, angolo Piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese. Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.

Direttore: Emanuele Gnemmi
www.scuolacucinaitaliana.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***; oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maria Vittoria Dalla Cia - Copyright © 2016 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it